

Bolognesesauce à la Patrick

In jeder Kinderfreizeit ein absolutes Muß: Nudeln mit Sauce. Aber Sauce ist nicht gleich Sauce! Bei einem scheinbar so einfachen Gericht zeigt sich die wahre Kunst der Frau und des Mannes am Herd. Patrick (s.u.) hat sie bereits drauf und lädt alle ein zum Nachkochen und Mitgenießen.

für 45-50 Personen

Zutaten

5 kg Hackfleisch gemischt
4 große Gemüsezwiebeln
1 Knolle Knoblauch (8-10 große Zehen)
2 Fl. Rotwein trocken
14 Dosen gehackte Tomaten
10 P passierte Tomaten (ca. à 400 ml)
1 Tube Tomatenmark
4-6 Würfel Fleischbrühe
reichlich Kräuter der Provence
Basilikum, frisch aus dem Töpfchen
Pfeffer, bunt und frisch gemahlen, Chili Flocken
Salz, Zucker
Olivenöl



5 -6 kg Nudeln (Fusili, Spaghetti, etc.)
evtl. Käse zum Bestreuen

Hackfleisch in reichlich Olivenöl anbraten. Wenn das Wasser verdunstet ist und das Fleisch Farbe bekommt, die gewürfelten Zwiebeln zugeben, den Knoblauch dazu pressen und weiter braten.

Wenn alles schön angebraten ist, das Ganze mit Rotwein ablöschen. Der Alkohol verkocht, der Geschmack bleibt! Die Fleischbrühwürfel zugeben. Die passierten und gehackten Tomaten zufügen. Mit reichlich Kräutern der Provence und Pfeffer würzen. Mit den Chiliflocken je nach Geschmack mehr oder wenig sparsam umgehen. Weiteres Salz nach Bedarf zugeben. Da die Brühwürfel schon einiges an Salz mitbringen, braucht man i.d.R. nicht soviel zusätzliches Salz. Das Ganze jetzt mindestens 30-45 Minuten köcheln lassen, zwischendurch ab und zu umrühren!

Die Nudeln wie gewohnt zubereiten. Warmstellen.

Das Tomatenmark zur Sauce zugeben. Dies sorgt für ein Eindicken der Soße. Nun den Zucker zugeben (bei dieser Menge ca. 4-6 Esslöffel). Er nimmt den Tomaten die Säure. Nochmals mit Pfeffer, Salz und Kräutern abschmecken. Zum Schluss das frische, geschnittene Basilikum darüber geben.

FERTIG! Guten Appetit!

