

Tagliatelle Bolognese alla DDR



Bandnudeln auf Bologneser Art. Bolognese ist ein klassisches Schmorgericht, meist auf der Grundlage von Hackfleisch. Das ist praktisch, weil es Hackfleisch eigentlich zu jeder Jahreszeit in der DDR gegeben hat. Zudem ist die Zubereitung kinderleicht, geht schnell und ist bei allen Kindern sehr beliebt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt

200 g Hackfleisch 1 EL Butter 1 Knoblauchzehe 1 Stück Sellerie 1 große Möhre ½ Zwiebel ½ Strauß Petersilie	das Hackfleisch in einem großen Topf in zerlassener Butter 5 min krümelig braten. Den Knoblauch dazu pressen. Sellerie, Möhre, Zwiebel und Petersilie - alles feingeschnitten - zufügen und leicht bräunen lassen.
25 g Trockenpilze (Steinpilz oder Pfifferling) 2 EL Tomatenmark Fleischbrühe ½ TL Pfeffer 1 TL Salz 3 EL Sahne	dann die eingeweichten, kleingeschnittenen Pilze, etwas später das Tomatenmark und danach eine Suppenkelle voll heiße Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Flamme etwa 1 Stunde schmoren. Gegen Ende der Garzeit die Sahne zugeben.
400 g Tagliatelle 1 EL Salz	in kochendem Salzwasser 7 min bissfest garen.
Parmesan	die Bolognese auf die gut abgetropften Tagliatelle geben, mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.