

## Spaghetti Bolognese der Schweizer Fussball-Nati

### Zutaten (für 4 Personen):

1 mittelgrosse Zwiebel  
50 g Karotten  
50 g Knollensellerie  
50 g Lauch  
1 grosse Dose Pelati-Tomaten  
4 EL Olivenöl  
400 g gehacktes Kalbfleisch  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Paprika  
Etwas Muskatnuss  
20 g Tomatenpüree  
1 dl Rotwein  
1 dl gebundener Jus oder 1 dl Wasser mit 20 g Bratensauce  
2 g getrocknete Kräuter

500 g Spaghetti  
5 l Wasser  
50 g Salz  
1 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Karotten und den Sellerie in feine Würfel (Brunoise) schneiden und den Lauch ebenfalls fein schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbfleisch gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, danach auf einem Teller zur Seite stellen.

1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig dünsten, die vorbereiteten Gemüswürfel begeben und mitdünsten. Das Tomatenpüree begeben und mitdünsten, mit Rotwein zwei Mal ablöschen und mit dem Bratenjus auffüllen. Anschliessend die Pelati-Tomaten begeben. Die Kräuter dazu geben und aufkochen lassen.

Anschliessend die Hitze reduzieren, das Fleisch begeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Spaghetti im Salzwasser «al dente» kochen und in ein Sieb abschütten. Die Spaghetti mit Olivenöl vermischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Teigwaren mit der Bolognese-Sauce in vorgewärmten Tellern anrichten. Geriebenen Pecorino oder Parmesan separat dazu reichen.

\*\*\*