



Hauptgang

Spaghetti mit Kalbfleisch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Kalbfleisch, geschnetzelt
400-500 gr	Spaghetti
1 Stück	Zwiebel (1), schälen und fein hacken
1 Stück	Zwiebel (2), schälen und fein hacken
2 Zehen	Knoblauch, schälen und fein hacken
0.5 dl	Olivenöl (kalt gepresst)
2 EL	Tomatenpüree (ca. 50 gr)
1 Dose	Pelati-Tomaten (ca. 800 gr)
2 dl	Bouillon, kräftig
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
150 gr	Champignons, putzen und in feine Streifen schneiden
2 EL	Bratbutter
1/2 Bund	feingehackte Peterli

Zubereitung:

Olivenöl, Zwiebeln (1) und Knoblauch, Tomatenpüree	In einer Kasserolle Olivenöl erwärmen. Darin die Zwiebeln (1) sowie die Knoblauchzehen andünsten. Tomatenpüree begeben und anrösten (Achtung: Nur dunkelbraun, nicht schwarz werden lassen. Wird sonst bitter).
Bouillon	Mit der Bouillon ablöschen und umrühren. Bouillon etwas einkochen lassen.
Pelati-Tomaten	Die Pelati-Tomaten dazugeben. Die Sauce auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Sollte die Sauce zu wenig flüssig sein, Bouillon nachgiessen.
Spaghetti	In einem grossen Topf mit Salzwasser die Spaghettis «al dente» kochen.
Kalbfleisch	In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Das Kalbfleisch darin rundum scharf anbraten. Die Zwiebeln (2) begeben und glasig dünsten. Die Champignons beifügen und mitdünsten. Wenn die Pilze Saft ziehen, dann diesen Saft vollumfänglich einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Spaghetti	Die «al dente» gekochten Spaghettis in die Kasserolle mit der Tomatensauce geben und gut mischen. Die Spaghettis auf vorgewärmten Tellern anrichten und darüber das Fleisch-Champignonsgemisch gleichmässig verteilen. Feingehackte Peterli darüberstreuen und sofort servieren.

 Tipp: Anstelle von Kalbfleisch kann auch geschnetzeltes Schweinefleisch verwendet werden.