



# Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 5 Personen:

1 Möhre  
100g Sellerie  
1 Spitzpaprika  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
4 Prisen Salz  
1 Prise frisch gemahlener Pfeffer  
1 Prise Chiliflocken  
300ml Rotwein zum Ablöschen  
500g Hackfleisch vom Elbweiderind  
1 EL Tomatenmark  
400g passierte Tomaten  
1 EL getrockneter Oregano  
500g Spaghetti  
„Bennewitzer Berchgäse“  
4 Stängel Basilikum zum Garnieren

## 12 Spaghetti mit Elbweiderind - Bolognese

Die Möhre und den Sellerie schälen. Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Möhre, Sellerie, Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten anbraten. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und den Bratensatz damit lösen.

In einem Topf das restliche Öl erhitzen und das Hackfleisch darin bei starker Hitze anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Das Pfannengemüse dazugeben, den restlichen Rotwein und die passierten Tomaten angießen, den Oregano einstreuen und die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sämig einkochen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce Bolognese noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti auf tiefe Teller verteilen, mit der Sauce Bolognese begießen, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.



Hereford Elbweiderind  
Gräditz