Rezept

Gehacktes mit Spaghetti

Rezept Bild

Zutaten

- Zwiebeln
- Hackfleisch
- geriebener Käse
- gehackter Peterli
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Fleischgewürz
- Mehl
- Essig
- Weisswein
- Gekörnte Brühe
- Tomaten
- Spaghetti

Zubereitung

- Zwiebel glasig anschwitzen
- Hackfleisch kräftig anbraten
- Mit Mehl bestäuben und Mehl anbraten
- Mit Essig ablöschen. Umrühren, damit das gesamte Fleisch mit etwas Essig in Berührung kommt.
- Mit Weisswein ablöschen. Umrühren, damit das gesamte Fleisch mit etwas Wein in Berührung kommt.
- Wasser und gekörnte Brühe zugeben
- min. 2 h bei kleiner Flamme köcheln
- Auf Wunsch Tomaten aushöhlen und mit dem Gehackten auffüllen. (Im Ofen bei 200 °C fertig garen.)
- Geriebener Käse und Petersilie hinzugeben
- Fleischsauce mit den Spaghetti vermengen und servieren.

Tipps und Tricks

500 g zusätzlich mit kochen und am anderen Tag für einen geschichteten Kohltopf verwenden.

Fazit

Wohl etwas vom Besten aus Mutters Küche.

Tags

Rind Gehacktes mit Spaghetti Fides

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. Link

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. Link

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. Link

Rezeptfotos