



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



