Herrschaftszeiten! Alle Jahre wieder … Pasta mit Hackfleischsauce

Penne Rigate mit Hackfleischsauce, mit Parmesankäse und Basilikumblättern garniert

Pasta bereitet man ja immer wieder zu. In altbekannter Weise. In Tomatensauce, mit oder ohne Hackfleisch oder auf eine andere Art. Diesmal habe ich diese Variante gewählt. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Spitzpaprika
- 200 ml trockener Weißwein

- 500 ml Gemüsefond
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 240 g

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Oregano
- 4–5 Zweige frischer Thymian
- 2 frische Lorbeerblätter

- scharfer Paprika
- 1 EL Pul Biber
- 2 Kardamomkapseln
- 3 kleine Stücke Sternanis
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer

- gewürztes Fett

- Parmesan (fein oder grob geraspelt)
- frisches Basilikum

- 500 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Zwiebeln, Knoblauch und Spitzpaprika

Schälen Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen. Schneiden Sie sie zusammen mit dem Spitzpaprika klein. Geben Sie das gewürzte Fett – ich habe dies bei der Zubereitung von brauner Sauce aus Kalbsknochen und Suppengrün zurückbehalten – in einen großen Topf. Braten Sie das Gemüse zusammen mit dem Rinderhackfleisch kräftig an und lassen alles bei zugedecktem Topf bei geringer Hitze ein wenig köcheln, bis alles ein wenig Flüssigkeit zieht.

Hackfleischsauce mit allen Zutaten beim Köcheln

Schneiden Sie Rosmarin, Oregano und Thymian mit einem Wiegemesser klein. Geben Sie die Kräuter, die Lorbeerblätter im Ganzen und die Gewürze hinzu. Löschen Sie mit dem Weißwein ab. Dann geben Sie den Gemüsefond und die geschälten Tomaten, die Sie vorher etwas klein geschnitten haben, zusammen mit der Tomatensauce hinzu. Würzen Sie alles kräftig mit Salz und Pfeffer. Dann lassen Sie alles bei geringer Hitze und ohne Deckel ca. 1 Stunde köcheln und reduzieren.

Bereiten Sie 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Pasta nach

Anleitung zu. Die Pasta in tiefen Nudeltellern servieren, darüber kräftig von der Hackfleischsauce verteilen, mit zerrupften Basilikumblättern garnieren und – aufgrund fehlenden echten Parmesans zum Zerrupfen oder Zerkleinern – gemahlenen Parmesan über das Pastagericht verteilen.