

♥ SAUCE BOLOGNESE Á LA MIXAELA

MIT GEHEIMZUTATEN | NUDELN KOCHEN MIT DER WELLE | GEWÜRZMISCHUNG

4-5 Portionen | Vorbereitung 10 Minuten | Gesamtzeit 45 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in 1 cm großen Stücken - mit den frischen Kräutern - in den Mixtopf geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
2. Gemüse, gewaschen und geschält, in groben Stücken, in den Mixtopf geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern.
3. Öl zugeben und **5 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.
4. Alle weiteren Zutaten von Tomatenmark bis Zucker zugeben und **15-20 Min.** | **100°C** | **Linkslauf** | **Stufe 1** garen ...
5. ... sobald die Sauce anfängt zu köcheln, das Hackfleisch in kleinen Bröckchen durch die Deckelöffnung nach und nach zugeben.
6. Eventuell einmal kurz mit dem Spatel durchrühren und dann das Garkörbchen als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel aufsetzen. Falls die Sauce zu sehr blubbert, auf **98°C** zurückschalten.
7. Nach Ablauf der Garzeit mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft oder Aceto Balsamico abschmecken.
8. Wer die Sauce Bolognese etwas kräftiger haben möchte, gibt mit dem Öl noch 100 g Speckwürfel oder Schinkenwürfel hinzu - dann nur 600 g Hackfleisch verwenden.
9. Für besondere Geschmacksnoten beim Garen sorgen ein Hauch Vanille, Nelken, Zimt oder ein Lorbeerblatt.
10. Rechtzeitig vor Ablauf der Garzeit die Nudeln separat in einem Kochtopf garen und zu der Sauce Bolognese servieren.



ZUTATEN

- 150 g Parmesan
- 1/2-1 Bund Basilikum oder Petersilie, optional, gewaschen, ohne Stiele
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 1 Knoblauchzehe, optional
- 20 g Öl zum Anbraten (Rapsöl, Olivenöl)
- 300 g Tomatenmark, 3-fach konzentriert
- 2 TL Brühe (selbstgemacht oder Pulver)
- 600 g heißes Wasser
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Thymian
- 1/2 TL Rosmarin
- 1-2 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 35 g Zucker
- 700 g Hackfleisch, Rind oder gemischt
- Saft einer halben Zitrone oder 1-2 TL Aceto Balsamico, optional
- „Geheimzutaten“: 1 Hauch Vanille, 1 Hauch Nelken gemahlen, 1 Hauch Zimt oder 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG GEWÜRZ

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek. | Stufe 10** pulverisieren.
2. Die Gewürzmischung in ein Schraubglas füllen und kühl und trocken lagern.
3. Für eine Sauce Bolognese benötigt man ca. 50 g bzw. 2 gut gehäufte EL der Mischung.

ZUBEREITUNG NUDELN

1. Die Messerabdeckung gem. Gebrauchsanleitung einsetzen.
2. Wasser und Öl in den Mixtopf geben und **14 Min. | 100°C | Stufe 1** zum Kochen bringen.
3. Salz und Nudeln in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und die Nudeln **„Zeit gemäß Packungsangabe“ | 100°C | Stufe 1** al dente garen.
4. Nudeln zum Abtropfen in den Varoma-Behälter abgießen und heiß zu einer Sauce nach Wunsch servieren.

Der Thermomix TM5/TM6 ist die „kleinste Küche der Welt“. Wer zwei Mixtöpfe hat, kann zuerst die Sauce Bolognese zubereiten (bleibt im Topf relativ lange warm), und dann die Nudeln kochen. Im Cookidoo finden sich auch Rezepte für selbstgemachte Nudeln. Buon Appetito!

GEWÜRZMISCHUNG 5-FACH FÜR SAUCE BOLOGNESE

50 g	Salz
175 g	Zucker
5 TL	Pfeffer
5 TL	Oregano
5 TL	Basilikum
5 TL	Thymian
3 TL	Rosmarin
5 TL	Tomatenflocken (oder getrocknete Tomaten ohne Öl)

„Geheimzutaten“ nach Geschmack: Vanille, Nelken gemahlen, Zimt oder Lorbeerblatt

NUDELN KOCHEN MIT DER WELLE (MESSERABDECKUNG)

1500 g	Wasser
1 TL	Öl (verhindert das Überkochen)
500 g	Nudeln, kurz (z.B. Penne, Spirelli)
2 TL	Salz

Quelle: Rezept leicht abgeändert von Janina Schuhmacher, TGL aus Hamburg. | Photos: Michaela Tinapp

