

Rezept Spaghetti mit Leber-Bolognese-Soße

Bei diesen Spaghetti mit Leber-Bolognese-Soße wird noch zusätzlich zu der normalen Bolognese-Soße Gänseleber hinzugefügt, dadurch wird das Gericht noch edler.

Zutaten:

4 EL Tomatenmark
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Karotten
100 g Knollensellerie
200 g frische Gänseleber
4 EL Olivenöl
250 g Rinderhack
2 EL gehackte Petersilie
1/8 l Rotwein
1/8 l Gemüsebrühe
2 Dosen Tomatenstücke
Salz, Pfeffer
500 g Spaghetti
3 EL italienische Kräuter

Zubereitung:

Für die Spaghetti mit Leber-Bolognese-Soße die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides fein hacken.

Die Karotten schälen, die Sellerie von den bräunlichen Stellen befreien und beide Zutaten fein würfeln.

Die Gänseleber ebenso fein würfeln.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin kräftig anschwitzen.

Die Gänseleber mit dem Hackfleisch und der Petersilie zugeben und unter Rühren kurz mit anbraten.

Anschließend die Leber-Bolognese-Soße mit dem Rotwein ablöschen und die Gemüsebrühe angießen und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.

Die Tomaten mit dem Saft zu der Soße geben und auf kleiner Stufe für mindestens eine dreiviertel Stunde köcheln lassen. Dabei den Deckel auflegen.

Für die Spaghetti mit Leber-Bolognese-Soße die Nudeln in Wasser bissfest garen und abtropfen lassen.

Die Kräuter nach Ende der Kochzeit zu der Soße geben und diese noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti mit Leber-Bolognese-Soße auf einem Teller anrichten und je nach Wunsch noch mit geriebenen Parmesan bestreuen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)