

Italienische Rezepte

Fettuccine aus Bologna

Gattung: Fleisch, Innerei, Italien, Pasta

Zutaten

3	Hühnerlebern	50 ml	Rotwein
1	Stange Bleichsellerie	150 g	Tomaten, püriert (Dose)
1	Karotte	1	Lorbeerblatt
1	Zwiebel		Salz
30 g	Butter		gemahlener Pfeffer
2 Essl.	Olivenöl	400 g	Fettuccine
150 g	Kalbhackfleisch		frisch geriebener Parmesan
150 g	Rindhackfleisch		

Die Hühnerlebern waschen, trocken tupfen und klein hacken. Sellerie, Karotte und Zwiebel schälen bzw. abziehen, fein hacken und in Butter und Öl sanft anschmoren. Die Hühnerleber und das Hackfleisch zugeben und rundum kräftig anbraten. Den Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Das Tomatenpüree hinzufügen und die Sauce mit Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen. Zudecken und mindestens 40 Minuten leicht köcheln lassen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit der Fleischsauce vermischen. Den Parmesan dazu servieren.