

## Rotweintopf mit Penne

### Zutaten für: 4 Personen

600	g	gehacktes Rindfleisch
500	g	Penne (Pasta mit 11 Min. Garzeit)
4	Stück	Lauchzwiebeln
2	Stück	Knoblauchzehen
200	g	Zwiebeln (geschält)
50	g	Bacon
250	g	geschälte Tomaten aus der Dose
2	EL	Tomatenmark
200	g	Erbsen (gefroren)
100	g	Parmesan (frisch gerieben)
250	g	Mozzarella
500	ml	Rotwein (trocken)
650	ml	Rinderfond
4	TL	Zucker
1	EL	Kräuter de Provence
2	TL	Oregano (getrocknet)
1	TL	Paprika edelsüß
1	EL	frische Petersilie (gehackt)
2	Stück	Lorbeerblätter
6	EL	Olivenöl
2	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 2 Stunden

### Zubereitung:

Als erstes das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur bekommt.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln zusammen mit dem Bacon in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch beiseitelegen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Dosentomaten aus der Dose nehmen und dabei den Tomatensaft auffangen. Vom Strunk und eventuell noch vorhandenen Hautresten befreien und grob würfeln und zum Tomatensaft geben.

Einen gusseisernen Topf oder Bräter auf den Herd stellen und diesen auf ca. 70% Leistung aufdrehen. 3 EL Olivenöl in den Bräter geben und die Zwiebeln darin langsam goldbraun anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig werden, den Bacon und die Lauchzwiebeln hinzu geben.

In der Zwischenzeit eine beschichtete Bratpfanne auf den Herd stellen und auf höchste Leistung stellen. Wenn die Pfanne richtig heiß ist, das restliche Olivenöl hineingeben und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Es soll wirklich rundum kräftig angebraten sein und es sollen keine Klumpen mehr vorhanden sein.

Das Fleisch nun in den Bräter zu den Zwiebeln geben, das Tomatenmark hinzufügen und den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse in den Bräter pressen. Alles gut vermischen und kurz mit anbraten lassen, darauf achten, dass das Tomatenmark nicht zu dunkel wird. Mit dem Rotwein und Rinderfond ablöschen, Paprikapulver, Kräuter de Provence, Dosentomaten und Tomatensaft, Oregano, Lorbeer, Meersalz und Zucker in den Bräter geben und alles gut vermischen. Die Hitze verringern und mit geschlossenem Deckel eine Stunde leicht köcheln lassen.

Nun den Deckel abnehmen, die Lorbeerblätter herausfischen und die Hälfte des Parmesan in die Sauce rühren. Die Pasta –nicht vorgekocht- in den Bräter geben und gut mit der Sauce vermischen. Den Deckel schließen und weitere 20 Minuten garen lassen.

Damit dieses Gericht gelingt, ist die richtige Pasta mit passender Garzeit ganz entscheidend. Meine Angaben sind genau ausgelegt für Penne Rigate von Barilla mit einer Garzeit von 11 Minuten!

In der Zwischenzeit den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Nun fügen wir die Erbsen und die frisch gehackte Petersilie hinzu und verrühren alles gleichmäßig. Jetzt noch einmal abschmecken, dann verteilt zuerst den restlichen Parmesan auf dem Gericht und anschließend den Mozzarella. Lasst alles weiter 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln. Dann schaltet den Herd aus, aber lasst den Bräter noch 10 Minuten auf dem Kochfeld mit geschlossenem Deckel stehen. Dadurch zerfließt der Mozzarella noch etwas stärker und wird absolut köstlich.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim Nachkochen.