

• Die Küchenschlacht – Leibgerichte am 12. Januar 2026 (WH von 2019) •
mit Alexander Kumptner



Fynn Just

Spaghetti Bolognese mit Apfelmus

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti No.3
2 EL Salz

Drei Liter Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzugeben.

Etwa 8 Minuten kochen, bis Spaghetti gar sind.

Für die Sauce:

200 g Rinderhackfleisch
400 g gehackte Tomaten, aus der Dose

Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen und fein würfeln. Hack in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Karotten, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und anbraten. Tomatenmark unterrühren und mit Traubensaft ablöschen und einkochen lassen. Dosentomaten hinzugeben und mit Fond aufgießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschmecken.

1 Karotte

1 mittelgroße, rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

6 EL Tomatenmark

250 ml roter Traubensaft

500 ml Gemüsefond

1 TL gerebelter Oregano

1 Prise Zucker

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfelmus:

2 Äpfel

1 Zitrone

1 TL Zucker

Zitrone halbieren und auspressen. Äpfel schälen, entkernen und grob schneiden. Äpfel mit Zitronensaft, Zucker und ein wenig Wasser in einem Topf weich kochen. Anschließend pürieren.

Spaghetti in tiefen Tellern anrichten, Sauce drüber geben und mit dem Apfelmus zusammen servieren.