

PASTA

Tagliatelle al Ragù alla bolognese



3 Stunden / Mittel / Berühmtestes Ragù der Welt

Dieses Gericht ist der größte Mitstreiter, wenn es um die beliebtesten italienischen Gerichte geht, sogar die Pizza kann es anfechten: Ragù alla Bolognese, der Klassiker aus der italienischen Küche. Wir haben für euch ein traditionelles Rezept aus der Emilia-Romagna Region, deren Hauptstadt Bologna auch die Namensgeberin dieses Gerichts ist. Das Geheimnis ist wie so oft die Zeit, je länger man die Sauce schmoren lässt, desto intensiver wird sie.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500 g Tagliatelle
300 g Rinderhackfleisch
125 g Schweinehackfleisch
350 ml Passata+ Wasser
1 kleine weiße Zwiebel
5 g Staudensellerie
35 g Karotte
Schuss Olivenöl Extra-Vergine L`Italiano
50 ml Rotwein
circa ⅓ bis ¼ l Vollmilch
1 Zweig frischer Rosmarin
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zunächst wird die Zwiebel, die Karotten und der Sellerie gewaschen und in kleine Stücke geschnitten. Alles in einen Topf mit dem Öl geben und circa 5 Minuten anbraten und den fein gehackten Rosmarin dazugeben. Das Hackfleisch wird hinzugegeben, wenn die Zwiebeln langsam karamellisieren. Mit einem Holzlöffel lässt sich das Fleisch gut zerkrümelnd damit es schneller durchziehen kann, dies sollte ungefähr 10 Minuten dauern. Danach den Wein bei voller Temperatur hinzugeben bis er vollständig eingekocht ist. Er bindet die feinen Aromen und macht die Sauce noch schmackhafter. Sobald der Alkohol vollständig verdampft ist, kann die Passata hinzugefügt werden. Dann die leere Flasche des Tomatenpürees mit Wasser füllen, die Hälfte des Wassers in den Topf mit der Sauce gießen und noch einmal aufkochen. Die Bolognese circa 3 Stunden auf sehr kleiner Stufe schmoren und noch einmal aufkochen lassen um die Sauce zu reduzieren. Während der Kochzeit immer wieder etwas Milch hinzu, so ist es Tradition, um den Geschmack der Tomate noch etwas abzumildern. Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Tagliatelle von Bell Italia, Passata - passierte Tomaten von Mutti, Olivenöl Extra-Vergine L'Italiano von Mille

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

