

Tagliatelle con Ragù alla Bolognese

Eierbandnudeln mit Ragout nach Bologneser Art

Für 4 Personen

VORBEREITUNG

20 Min.

KOCHZEIT

2–2 ½ Stunden

ZUTATEN

150 g Pancetta (Bauchspeck)

50 g Butter

50 g fein gewürfelte Karotte

50 g fein gewürfelte Selleriestange

50 g fein gewürfelte Zwiebel

300 g grob gehacktes Rindfleisch

100 ml trockener Rotwein

20 g dreifach konzentriertes
Tomatenmark oder 5 EL
Tomatensauce

etwas Rinderbrühe bei Bedarf
(Rezept S. 268)

100 ml Milch

feines Meersalz

frischer Pfeffer aus der Mühle

Heiß geliebt und bei der weltweiten Verbreitung ziemlich missverstanden: das Ragù alla Bolognese mit Pasta. Es ist ein richtiges Schmorgericht, das auf keinen Fall in Tomatensauce ertränkt werden sollte. Ratsam ist es auch, nicht nur Rinderhack zu verwenden, da dieses meist trocken wird. Schweinespeck verleiht dem Gericht die Saftigkeit. Das Schwein ist auch das Lieblingstier der Emilia, der Heimat des Rezepts. 1982 wurde eine Version des Ragù vom städtischen Abgesandten der Accademia Italiana della Cucina bei der Bologneser Handelskammer hinterlegt. So steht es quasi unter „Artenschutz“. Unser Rezept entspricht dem aktuellen Original aus Bologna. Es lohnt sich, der traditionellen Rezeptur zu folgen und dabei auf Oregano zu verzichten, der sich all zu häufig in die schlechten Imitate des Gerichts geschummelt hat.

Den Speck in Würfel schneiden und mit einem Wiegemesser fein hacken. Die Butter in einer dicken Aluminiumpfanne von etwa 20 Zentimetern Durchmesser schmelzen und den gehackten Speck leicht darin anbraten. Karotten-, Sellerie- und Zwiebelwürfel dazugeben und andünsten. Das Hackfleisch hinzufügen, alles vermischen und das Fleisch mit einer Kelle an den Pfannenboden drücken, damit es gleichmäßig gart. Den Rotwein angießen und verdampfen lassen. Dann das Tomatenmark unterrühren. Alles noch einmal gut vermischen und bei niedriger Hitze 2 bis 2 ½ Stunden zugedeckt schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Brühe angießen. Kurz vor Kochende die Milch dazugießen. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

TIPP Auf jeden Fall Eiertagliatelle (Rezept S. 84) dazu servieren – am besten heiß untermischen.

