

# Rotes Ragout mit Salsiccia und Tagliatelle

## Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 weiße Zwiebeln	3 EL Olivenöl
1 Möhre	50g Sellerie	1 - 2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
2 Prisen Chili	500 g Salsiccia	150 ml Rotwein
500 ml Tomatenpüree	100 ml Wasser	100-200 ml Gemüsebrühe
400-500 g Tagliatelle	Parmesan	

Knoblauch und Zwiebel von der Haut befreien. Zwiebeln in 0,5 cm große Stücke schneiden, Knoblauchzehe in feine Scheiben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel in die Pfanne geben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Möhre schälen, Sellerie von der Schale befreien. Beide in kleine 0,5 cm große Würfel schneiden. Gemeinsam mit Rosmarin, Lorbeerblättern und Honig in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles bei mittlerer Temperatur 3 Minuten braten.

Salsiccia der Länge nach einritzen und die Haut vom Brät lösen. Das Brät grob zerzupfen und in die Pfanne geben. Mit Hilfe des Löffels gut mit dem Gemüse vermengen, so dass kleine Brösel entstehen. 3 Minuten anbraten. Anschließend mit Rotwein ablöschen und 1-2 Minuten einköcheln bzw. so lange, bis kein Alkohol mehr zu riechen ist.

Nun Tomatenpüree und Wasser hinzugeben, alles gründlich vermengen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und alles unter gelegentlichem Rühren (etwa alle 15 Minuten) eine Stunde köcheln. Sollte zu viel Flüssigkeit verdampfen, ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tagliatelle nach Packungsanweisung garen.

Anschließend direkt noch heiß mit dem Ragout servieren; dazu ein gekühltes Glas Cranberry genießen.

Britta Welzer / Svenja Mattner-Shahi am 24. Oktober 2024