

Traditionelle Bolognese

Für die Fleisch-Bouillon:

1 St. Maishuhn	1 St. Tafelspitz	1 St. Rinderhesse
1 St. Zampone	1 St. Rippe vom Rind	1 St. Kalbszunge
1 Bund Suppengrün	2 Möhren	2 Tomaten
1 Steinpilzalz	Lorbeer	Rosmarin
Thymian	Petersilie	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Gemüsebasis:

300 g Zwiebelwürfel	Knoblauch nach Belieben	300g Sellerie
4 Möhren	Rot- und Portwein	1 große Ochsenherztomate
3 Stängel Basilikum	Olivenöl	Salz
brauner Zucker		

Tagliatelle:

4-6 Eier	600 g Dinkeldunst	Dinkelgries
----------	-------------------	-------------

Für die Fleisch-Bouillon:

In einem großen Topf alles zusammen mit kaltem Wasser ansetzen und ca. 6 Stunden kochen lassen. Danach die Brühe abgießen und zur Seite stellen. Alle Fleischsorten würfeln (2x2cm) oder in kleine Stücke zupfen. Die Lederhaut der Zunge entfernen, solange sie noch warm ist und den halben Zampone in Stücke hacken.

Jeweils 200 Gramm zum Garen des Ragouts nehmen. Den Rest einfrieren.

Für die Gemüsebasis:

Das Gemüse grob schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Salz und braunem Zucker würzen und mit Rot - und Portwein ablöschen. Dann die Basilikumstängel hinzugeben und köcheln lassen. Die Fleischsorten zum Gemüse hinzugeben und langsam ganz zu einem Ragout einkochen. Nach Geschmack und Konsistenz mit Brühe auffüllen und nachwürzen.

Rohkost Mix:

Den Rohkost Mix bestehend aus Sellerie, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Tomaten und wahlweise anderem saisonalen Gemüse fein hacken oder reiben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale abschmecken.

Alles zum Ragout hinzufügen, nochmal abschmecken und mit den selbstgemachten Tagliatelle servieren.

Tagliatelle:

Salz Alle Zutaten vermengen, ordentlich kneten und eine Teigkugel formen. Diese in einer Plastikfolie eine Stunde ruhen lassen.

Anschließend die Teigkugel in 3-4 gleichgroße Stücke teilen und auf dem Dinkelgries flachdrücken. Mit der Nudelmaschine den Teig in Bahnen ausrollen und die einzelnen Bahnen halbieren. Jede halbe Bahn mehrfach falten und in Streifen schneiden. Die Tagliatelle auseinander falten und im gesalzenen Wasser oder besser in der Bouillon garen.

Christian Lohse am 28. Februar 2021