

Weißer Bolognese mit Bandnudeln

Für 4 Personen

Für die weiße Bolognese:

4 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	4 EL Olivenöl	300 g Rinderhackfleisch
300 g Schweinehackfleisch	2 EL Butter	Salz
Pfeffer	300 ml trockener Weißwein	200 ml Fleischbrühe
3 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln:

100 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
1 Ei	100 ml Wasser	2 Stiele glatte Petersilie

Außerdem:

Parmesan im Stück

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und andrücken.

Karotte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Selleriestangen waschen, entfädeln und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen und Rinder- und Schweinehackfleisch darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten unter Rühren braten.

Dann Butter, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten.

Karotte und Sellerie zugeben und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wein angießen und diesen fast vollständig einkochen.

Dann die Fleischbrühe zugeben und zugedeckt die Sauce bei milder Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder mal wieder umrühren.

In der Zwischenzeit für den Nudelteig Mehl und Weizengrieß mischen.

Salz, Ei und etwas Wasser zugeben und alles gründlich glatt verkneten, dabei nach und nach restliches Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Nudelteig entsteht. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Rosmarin, Lorbeerblatt und Petersilie abrausen und trocken schütteln.

Nach 40 Minuten Garzeit Rosmarin und Lorbeerblatt in die Hackfleischsauce geben und noch etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Den Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dabei einige Petersilienblätter in den Teig einarbeiten und zu Bandnudeln schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise etwa 2 Minuten garen. Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen.

Restliche Petersilie fein schneiden. Rosmarinzweige und Lorbeerblatt aus der Hackfleischsauce nehmen. Petersilie untermischen und die Sauce abschmecken.

Nudeln mit der Sauce anrichten. Nach Belieben noch frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Rainer Klutsch am 24. September 2020