

Makkaroni mit Tomaten-Ragout

Für 4 Personen

3 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	300 g Eiertomaten
2 kleine Karotten	250 g Staudensellerie	100 g Pancetta
3 EL Olivenöl	1 EL Butter	250 g Rinderhackfleisch
250 g Kalbshackfleisch	100 ml Rotwein	500 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	1 EL getrocknete Steinpilze
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	500 g Makkaroni	50 g Parmesan

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Dann den Strunk entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

8 Die Karotten und den Staudensellerie waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln.

Den Pancetta klein schneiden.

Das Öl und die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Pancetta darin anbraten. Das Hackfleisch in 2 Portionen dazugeben und gut anbraten.

Dann Zwiebel, Karotten- und Selleriewürfel, den Knoblauch und die Tomatenwürfel dazugeben und nochmals gut anbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein fast vollständig einkochen lassen.

Mit der Brühe aufgießen.

Lorbeerblatt, Gewürznelken und getrocknete Steinpilze in ein Gewürzsäckchen geben und mit in den Topf geben.

Die Sauce mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen und ca. 2 Stunden sacht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken und das Gewürzsäckchen entfernen.

In der Zwischenzeit in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Makkaroni im Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Pasta mit der Sauce vermischen und auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Christian Henze am 09. September 2021