

Bolognese original

Für 6 Portionen:

300 g Rindfleisch (Bauch)	150 g Pancetta (Schweinespeck)	50 g Karotte, fein gewürfelt
50 g Stangensellerie	50 g Zwiebel, fein gewürfelt	300 g geschälte Tomaten
100 ml Rotwein	100 ml Vollmilch	100 ml Gemüsebrühe
Olivenöl	Salz, Pfeffer	evtl. ein Schuß Sahne

Das Rindfleisch grob hacken, den Stangensellerie fein würfeln.

Schwitzen Sie den fein gewürfelten Pancetta in einer großen Pfanne an.

Geben Sie 3 EL Öl oder 50 Gramm Butter und das fein gehackte Gemüse (Zwiebel, Sellerie und Karotte) dazu.

Danach das Rinderhackfleisch beimengen, scharf anbraten und umrühren.

Jetzt das Ganze mit Rotwein ablöschen und umrühren bis dieser verdunstet.

Nun geben Sie die geschälten Tomaten und die Gemüsebrühe hinzu und lassen das Ragù ca. 2 Stunden lang abgedeckt köcheln.

Geben Sie kurz bevor das Ragù (die Soße) fertig ist die Milch hinzu und schmecken Sie das Gericht mit Salz und Pfeffer ab.

Die Accademia Italiana della Cucina empfiehlt:

Am Ende, wenn das Ragù fertig ist, gibt man für gewöhnlich etwas Sahne hinzu, sofern man getrocknete Nudeln verwendet. Bei frischen Tagliatelle lässt man die Sahne weg.

NN am 21. Mai 2022