

Ragù alla bolognese

150 g Pancetta	50 g Zwiebel	50 g Möhre
50 g Staudensellerie	natives Olivenöl extra	300 g Rinderhackfleisch
100 ml Rotwein	300 g passierte Tomaten, Dose	150 ml Gemüsebrühe
150 ml Milch	Salz, Pfeffer	500 g Pappardelle

Pancetta bzw. Speck in sehr feine Würfel schneiden und anschließend noch feiner hacken. Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen bzw. putzen und ebenfalls so fein wie möglich würfeln.

Den Speck in einem mittelgroßen Topf bei kleiner Hitze anbraten. 3 EL Olivenöl und das Gemüse dazugeben. Alles ganz langsam andünsten.

Das Hackfleisch dazugeben und mit einem Holzlöffel so klein wie möglich zerteilen. Mit dem Rotwein ablöschen und alles miteinander mischen. Die Tomaten dazugeben, einen Deckel so auf den Topf legen, dass noch ein kleiner Spalt offen bleibt. Die Soße bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Sobald ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist, immer wieder esslöffelweise Brühe dazugeben (das originale Ragù ist niemals eine flüssige Soße!) Etwa 15 Minuten vor Ende der Kochzeit die Milch hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta in Salzwasser kochen.

Zum Servieren die gekochte Pasta direkt aus dem Nudelwasser in den Topf mit der Bolognese geben und alles vorsichtig, aber gleichmäßig durchmischen.

Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Tipp:

Die Zubereitungszeit hängt davon ab, wie lange die Soße kocht. Das Ragù darf 2, aber auch 4 Stunden vor sich hin simmern.

NN am 20. Juli 2023