

Original ragù classico bolognese

Für 2 Personen:

300 g grob gehacktes Rindfleisch	150 g Pancetta	50 g Karotte
50 g Stangensellerie	50 g Zwiebel	300 g geschälte Tomaten
1/2 Glas trockenen Weißwein	1/2 Glas Vollmilch	Gemüsebrühe
Olivenöl oder Butter	Salz	Pfeffer
Sahne		

Pancetta, Zwiebeln, Karotte und Sellerie fein hacken; in einer Kasserolle in 3 EL Öl oder 50 g Butter anschwitzen lassen.

Anschließend das grobe Hackfleisch hinzugeben. Bei ständigem Umrühren wenige Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis es brutzelt, dann den Wein hinzufügen und warten, bis die Flüssigkeit komplett verdunstet ist.

Erst jetzt Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen. Temperatur reduzieren und das ragù zugedeckt etwa zwei Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Erst gegen Ende die Milch hinzufügen, um die Säure der Tomaten abzuschwächen. Salzen, pfeffern. Wer nun Hartweizennudeln verwendet, könnte einen Schuss Sahne zugeben. Traditionell werden aber frische Tagliatelle verwendet, und dann hat die Sahne nichts in der Sauce zu suchen.

NN am 26. Oktober 2023