

Ragù alla Bolognese

für 4 Personen

Zutaten:

400g Tagliatelle

300g Rinderhackfleisch, gehackt & mager

200g Schweinefleisch, gehackt

100g Schweinebauch, geraucht

100g Karotten

100g Stangensellerie

100g Zwiebeln

jeweils fein gewürfelt

50g Tomatenmark

300g geschälte Tomaten (1 Dose - San Marzano evtl.)

100ml Rotwein

150ml Vollmilch

100ml Gemüsebrühe

2 EL neutrales Öl

Pfeffer, Salz, evtl. ein Schuß Sahne je nach Pasta

Garzeit: mind. 2 Stunden

Zubereitung:

Das Öl in einem ausreichend großen Topf mit einer Prise Salz erhitzen. Den fein gewürfelten Speck glasig dünsten. Zwiebeln & Selleriestangen zugeben & mitdünsten sowie nach einigen Minuten auch die Karotten. Danach sowohl das Schweine- als auch das Rinderhack mitbraten. Anschließend Tomatenmark, Gemüsebrühe, geschälte Tomaten und Milch hinzufügen und auf mittlerer Temperatur mind. 2 Stunden köcheln. Gelegentlich umrühren und evtl. noch etwas Milch zufügen.

Abschließend nach Geschmack würzen.

Die Tagliatelle nach Packungsangaben kochen und dabei eine Tasse Kochwasser beiseite stellen. Die Nudeln mit dem Ragù in einem Topf oder einer Pfanne mischen und nach Bedarf noch etwas Kochwasser zugeben.

Das fertige Ragù alla Bolognese am besten mit Parmesan servieren.

Bon appétit !