

Ragù alla bolognese

Rezept für 4-6 Personen

3	grosse Mohrrübe
5	Stange Sellerie
100 g	Speck / Pancetta
100 g	Hühnerleber
500 g	Hackfleisch
400 ml	Rotwein
200 ml	Fleischfond (altern. Gemüsebrühe)
3 EL	Tomatenmark
1/2 EL	Zucker
2	Lorbeerblätter
1 EL	Oregano getrocknet (altern. Kräuter der Provence)
50 g	Butter
	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz
1/2 Bund	Petersilie
	Parmesan
	frische Tagliatelle (ca. 80 g pro Person)

Variante 1 (für Pasta aus Hartweizengrieß):

800 g Tomaten, enthäutet und gewürfelt

Variante 2 (als Pasticciata):

etwas Milch

Für beide Varianten nimmt man als Pasta Maccharoni oder Penne.

Zubereitung:

Den Speck, die Mohrrübe und Sellerie in sehr kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Kasserolle erhitzen. Wenn sie aufschäumt den Speck hinzu geben und etwas glasig braten. Dann das Gemüse hinzu geben und dünsten. Anschliessend das Hackfleisch dazu und ebenfalls gut anbraten.

Mit dem Fleischfond ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Lorbeer und Oregano hinzu geben, Deckel drauf und Hitze etwas reduzieren und ca 60 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Die Hühnerleber im Mixer zerkleinern, mit Olivenöl, Rotwein, Zucker und Tomatenmark mischen und zum Gemüse und Fleisch giessen.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken und weitere 30-40 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie klein hacken.

Die Tagliatelle al dente kochen. In eine vorgewärmte Schüssel geben. Das Ragu untermischen und mit der Petersilie bestreuen.

Mit Parmesan servieren.

Für Variante 1 nach dem Hack die Tomaten dazu geben und weiter verfahren. Dabei kann auf den Fond verzichtet werden.

Für Variante 2 kann auf die Hühnerleber verzichtet werden. Stattdessen wird etwas Milch genommen.