

Ragù Bolognese Rodolfo (Pasta-Sauce, am besten mit Tagliatelle)

Italien (für 3 Portionen à 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg gehacktes Fleisch (Schwein und Rind gemischt)
- 350g geräucherte Speckwürfel
- ca. 3 Stengel vom Stangensellerie (150...200g), nur die Stengel ohne Kraut
- 3...4 Karotten
- 1 kleiner Lauchstengel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Tomatenmark (aus der Tube)
- 4dl Rotwein
- 1 Esslöffel Fleischbouillon-Pulver (oder 1 Würfel)
- 2 grosse Büchsen geschälte Tomaten (2x 800g)
- 1.5dl Kochrahm
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz und Gewürze nach Belieben

Vorbereitung:

- Das Gemüse (Sellerie, Karotten, Lauch und Zwiebel) klein schneiden
- Die Knoblauchzehe halbieren und mit Löffelrücken platt drücken
- Das Hackfleisch in einer grossen Schüssel von Hand mit den Speckwürfeln mischen

Zubereitung:

- In einer grossen Bratpfanne mit Olivenöl das Gemüse inkl. Zwiebeln ca. 5 Minuten andünsten. Das Tomatenmark unterrühren. Dann alles in die grosse, hohe Kasserole geben, wo der Ragù dann gekocht werden soll.
- Das Fleisch ebenfalls in der Bratpfanne im Olivenöl portionenweise (2...3 Portionen) heiss anbraten. Warten bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Fleisch leicht Farbe kriegt. Das dauert seine Zeit. Mit der Kelle grössere Fleischklumpen zerstossen, damit ein feines Hack entsteht. Ebenfalls in die Kasserole geben.
- Nach der letzten Fleisch-Portion den Rotwein in die Bratpfanne geben und mit dem Fond kurz aufkochen. Zum Ragù in die Kasserole geben.
- Das Fleischbouillon-Pulver, die Büchsentomaten und den Knoblauch begeben und sehr gut rühren.
- Der Ragù soll nun offen min. 3 Stunden leicht köcheln. Zwischendurch immer wieder umrühren. Er soll am Schluss nicht mehr flüssig, sondern pappig sein. Bei Verwendung der angegebenen Menge Büchsentomaten sollte die Konsistenz eigentlich stimmen. Falls er zu trocken wird, etwas Wasser begeben.
- Etwa ½ Stunde vor Schluss den Kochrahm, Pfeffer aus der Mühle und eine Prise Zucker unterrühren.

- Weitere Gewürze nur nach Wunsch.

Tipp:

- Nur schon aus energetischen Gründen ist es sinnvoll, mehrere Portionen zusammen zu kochen. Der Ragù kann hervorragend portionenweise tiefgefroren werden. Die beschriebene Menge ist als Pasta-Sauce für 3x4 Personen gedacht (ca. 3x 0.8l bzw. 3x 1kg).
- Da die Zutaten schon sehr würzig sind, sind meiner Meinung nach Salz und Gewürze nicht mehr notwendig. Man kann aber selbstverständlich kurz vor Schluss mediterrane Gewürze begeben.
- Der Kochzeit sind keine Grenzen gesetzt. Je länger desto besser wird der Ragù.

