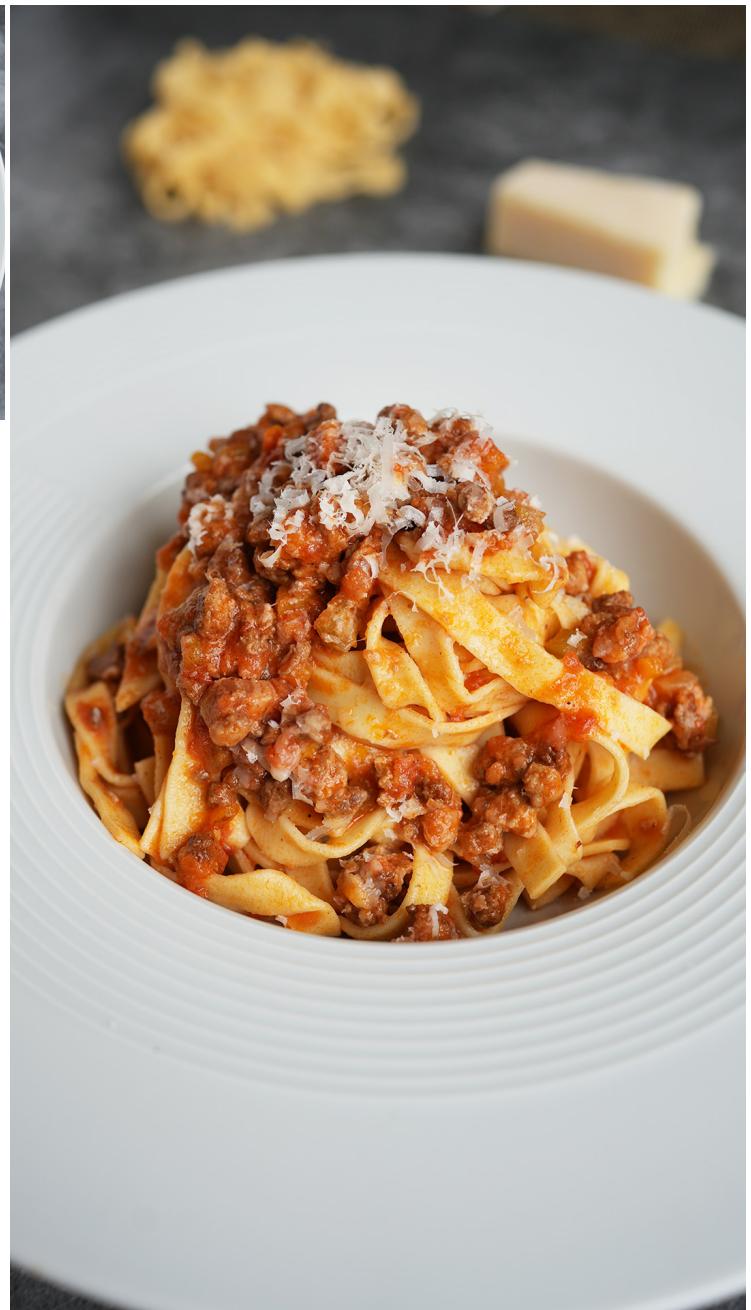


BOLOGNESE SAUCE WIE IN ITALIEN - RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Kochzeit: 2 Std. |

Menge: 8 Portionen



Wer liebt nicht eine gute Bolognese Soße? Bolognese ist einer der Klassiker schlechthin der italienischen Küche. Ich orientiere mich hier am Originalrezept, welches in der "Academia Italiana della Cucina" in Bologna

festgehalten wurde. Traditionell wird das Ragù alla Bolognese übrigens nicht mit Spaghetti sondern mit breiten Bandnuedeln wie Tagliatelle oder Papardelle serviert.

Schritt 1

Das Fleisch durch den Wolf auf der großen Scheibe (8 mm) lassen. Wenn ihr keinen Wolf Zuhause habt, fragt einfach euren Metzger. Die machen das in der Regel gerne. Alternativ könnt ihr natürlich auch fertiges Hackfleisch verwenden.

Schritt 2

Pancetta in kleine Würfel schneiden. Gemüse waschen. Zwiebeln und Karotte schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Genauso mit dem Stangensellerie verfahren. In einer Pfanne oder Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte des Hackfleisches gut anbraten. Anschließend herausnehmen und den Pancetta in die Pfanne geben. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl dazugeben.

Schritt 3

Den Pancetta leicht anbraten, dann das gewürfelte Gemüse (Soffritto) dazugeben. Leicht mit Salz würzen und auf mittlerer Hitze ebenfalls einige Minuten anbraten, bis es leicht Farbe hat. Dann die andere Hälfte des Hackfleisches dazugeben und so lange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und das Hackfleisch leicht grau ist. Ziel ist es hier nicht, viel Röstaromen zu entwickeln. Das beiseitegestellte Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Schritt 4

Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitanbraten. Mit dem Wein ablöschen und diesen wieder komplett einkochen. Erst dann die passierten Tomaten dazugeben und etwas Wasser oder auch Brühe. Mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Achtung, nicht zu stark salzen, da wir das Ragù noch einkochen. Also lieber am Ende final abschmecken. 1 Stunde abgedeckt leicht köcheln lassen. Wer die Milch nutzen möchte, gibt sie nach einer Stunde dazu. Anschließend eine weitere Stunde garen. Bei Bedarf die letzte halbe Stunde den Deckel entfernen, damit die Soße etwas einkochen kann.

Schritt 5

Für die Pasta einfach das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Eine Mulde Formen und die Eier hineinschlagen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen und das Mehl nach und nach hineinmischen. Den Teig für etwa 5-10 Minuten gut durchkneten und mit Frischhaltefolie eingeschlagen 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz etwas ausrollen, damit er durch die Pastamaschine geht. Auf der kleinsten Stufen anfangen und auf jeder Stufe zweimal durchlaufen lassen, bevor man auf die nächste Stufe stellt. Bei Bedarf den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig so lange ausrollen, bis man die Finger durchsehen kann. Bei meiner Maschine war das Stufe 5. Zum Schluß die Teigplatten auf die gewünschte Länge schneiden und mit dem Tagliatelle-Aufsatz der Machine schneiden. Alternativ einfach von Hand schneiden.

Schritt 6

Die Nudel kurz in gut gesalzenem Wasser kochen (ca. 2 Minuten) und direkt mit der Bolognese vermischen. Bei Bedarf die Soße mit etwas Nudelwasser verdünnen. Anrichten und frischen Parmesan nach Belieben darüber reiben.

Guten Appetit!

Verwendete Geräte:

[Küchenmaschine Kenwood*](#)

[Pastaufsat*](#)

[Fleischwolf Aufsat*](#)

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

- Kocht immer etwas mehr Bolognese und friert einen Teil ein. So habt ihr immer etwas auf Vorrat.

Zutaten für ca. 8 Personen:

Ragu:

- 500 g Rinderschulter oder Nacken
- 500 g Schweineschulter oder Nacken
- 150 g Pancetta
- 1-2 Zwiebeln
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Karotte
- ca. 20-30 ml Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Glas Rot- oder Weißwein (200 ml)
- 2 Dosen passierte Tomaten (á 400 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Glas Milch (200 ml) (optional)
- Etwas frisch geriebenen Parmesan

Pastateig:

- 500 g Weizenmehl Tipo 00 oder Typ 550
- 5 Eier (Größe M)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 41

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: