Tagliatelle al ragù bolognese

Pasta-Rezept für Tagliatelle al ragù bolognese

Leicht | 4 Portionen | 140 min.



Für die Tagliatelle gibt es übrigens eine legendenhafte Entstehungsgeschichte: Die Haare der Renaissance-Fürstin Lucrezia Borgia sollen bei ihrer Hochzeit mit Alfonso I. d'Este dem Hofkoch als Vorbild für seine Pasta-Kreation gedient haben.

Und noch was:

Den Nudelklassiker Spaghetti Bolognese gibt es in Italien nicht. Dort heißt es Ragù alla bolognese. Die Sauce köchelt stundenlang – und wird dann mit Tagliatelle-Nudeln gegessen. Ein echter Genuss, der dich „Spaghetti Bolo" vergessen lässt.

Zutaten

500 g frische Tagliatelle – am besten selbstgemacht

300 g Hackfleisch vom Rind (grob gehackt)

150 g Pancetta (gepökelter Schweinebauch)

1-2 Karotten

50 g Stangensellerie

1 kleine Zwiebel

1 Pckg. ORO di Parma stückige Tomaten (400 g)

1-2 EL ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert

100 ml trockener Weißwein

100 ml Vollmilch

Etwas Gemüsebrühe

Olivenöl „extra vergine“ zum Anschwitzen

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Ein Schuss Sahne (nur, wenn du keine frische Pasta verwendest)

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zuerst die Zwiebel, Karotten und Sellerie in sehr feine Stücke hacken, dann die Pancetta kleinschneiden. Wenn du die Pasta selber machen möchtest, haben wir hier ein einfaches Rezept für dich.

Schritt 2: Die Pancetta

Pancetta ist eine traditionelle italienische Spezialität: Der luftgetrocknete und gepökelte Schweinebauch hat einen besonders zarten und milden Geschmack. Auch immer mehr deutsche Metzger und gut sortierte Supermärkte haben Pancetta im Sortiment. Beim Kauf solltest du darauf achten, dass die Scheiben fein geschnitten sind – ungefähr so dünn wie Frühstücksspeck, den du übrigens als Pancetta-Alternative nehmen könntest.

Schritt 3: Der Ragù

Viele Geschichten ranken sich um den Ragù alla bolognese und die Originalrezeptur: Hier erfährst du mehr über den „Mythos Bolognese“. Am besten nimmst du eine Kasserolle oder eine große hochwandige Pfanne und bringst darin das Olivenöl auf mittlere Hitze. Dann Pancetta, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und das Tomatenmark darin anschwitzen. Jetzt kommt das Hackfleisch dazu und wird bei hoher Temperatur angebraten, bis es herrlich brutzelt. Anschliießend gießt du mit dem Weißwein auf. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, gibst du die stückigen Tomaten und die Brühe dazu. Jetzt stellst du die Herdplatte auf niedrige Temperatur und lässt den Ragù zugedeckt mindestens 2 Stunden köcheln. Gelegentlich umrühren nicht vergessen.

Schritt 4: Die Tagliatelle

Nun etwa 4 Liter gesalzenes Wasser (1 TL Salz pro Liter) zum Kochen bringen und die Nudeln darin kochen. Etwa 3 Minuten bei frischer Pasta, bei getrockneter Pasta aus Hartweizen wie auf der Packung angegeben.

Schritt 5: Das Finale

Während die Nudeln kochen, gibst du die Milch zum Ragù – das nimmt den Tomaten die Säure. Dann salzen und pfeffern. Bei getrockneter Pasta – aber wirklich nur dann – kannst du

noch einen Schuss frische Sahne dazugeben. Die fertigen Nudeln gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und mit dem Ragù alla bolognese vermischen

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte