

Ragu alla Bolognese

Das mache ich so 3-4 im Jahr und friere ein. Es ist ein wenig aufwendig und für 1x Essen geht es zu lange. Inzwischen bin ich bei fast genau bei der Version aus Marcella Hazan's genialem Kochbuch "Die klassische italienische Küche" angelangt. Früher dachte ich das wäre zuviel Gemüse und zuwenig Tomaten, aber sie hat einfach recht. Das "fast" ist, dass ich ein wenig fetten, rohen Speck -schmeckt wie Pancetta- von der Bio-Bäuerin am Markt dazu nehme (auch wenn sie sich nicht mehr Bio nennen dürfen, etwas schräg das Ganze), 100 g Tomatenmark und den Weisswein weglasse. Und ich koche die dreifache Menge vom Rezept aus dem Buch. Das gibt 7x 450 g fertiges Ragu. Allerdings sind 450 g schon recht knapp für 2E + 2K, für 4 Erwachsene würde ich mindestens 600 g Sauce nehmen. Man sollte Zeit haben, allein vom Rüsten und Schnipseln bis zum Hinzufügen von den Tomaten geht es 1.5 Stunden (wenn der Lange hilft, 1 Stunde). Aber danach kann man sie gut mal für 1-2 Stunden alleine köcheln lassen

Zutaten fürs Sugo

- 2 EL Rapsöl
- 100 g Butter
- 100 g fetter, roher Speck in Würfeln
- 250 g feingehackte Zwiebel
- 12 Karotten, in feine Würfeln (das geht am längsten)
- 12 Stangen Stangensellerie in feinen Streifen
- 1.2 kg Rindsfaschiertes/ Gehacktes
- 750 ml Milch
- 100g Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen, angequetscht
- Salz, 1/4 Muskatnuss gerieben, Pfeffer
- 2x700 g passierte Tomaten aus der Flasche oder 2x 800 g Büchse Tomaten







Den Speck im Fett bei mittlerer Hitze ausbraten, die Zwiebeln dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln. Es soll nichts braun

werden. Dann das andere Gemüse dazugeben und weitere 10 min schmoren (6 von 9, Induktion). Dann das faschierte Rindfleisch dazugeben. Man muss nicht soviel mit dem Kochlöffel die Fleischklümpchen zerquetschen wenn man das Fleisch vorher mit den Händen zerbröselt. Unter Rühren braten bis das Fleisch nicht mehr rot ist. Dann mit der Milch aufgiessen und brodeln fast ganz verkochen lassen. Das Tomatenmark unterrühren, Knoblauchzahn, Gewürze und die passierten Tomaten zugeben. Ab jetzt soll das Ragù nur mehr ganz leicht köcheln (Stufe 3 von 9 Induktion), und dass für gut 3 h. Gibt es bei uns meistens mit Penne riggite und sehr selten mit selber gemachten Tagliatelle.

Reichlich mit Butter unter die frisch gekochten Teigwaren rühren, wenn alle Parmesan mögen gerade noch 2 EL geriebenen Parmesan dazugeben. Sonst am Tisch mit Parmesan bestreuen.