



ORF extra

Ragù alla bolognese

In Deutschland kennt man dieses Gericht als Spaghetti bolognese, aber so wirst du es auf den Speisekarten in Bologna nicht finden. Tagliatelle al ragù ist der eigentliche Name und hausgemachte goldene Tagliatelle ersetzen die Spaghetti aus der Packung. Bevor das Ragù serviert werden kann, köchelt es stundenlang auf dem Herd, wodurch es wunderbar weich und würzig wird.

Für 4 Personen

100 g Gemüse (Karotte, Stangensellerie, Zwiebel)
Olivenöl zum Braten
1,5 kg Hackfleisch, gemischt (halb Rind, halb Schwein)
Salz
1 Glas Rot- oder Weißwein (etwa 200 ml)
500 g passierte Tomaten
5 cm Tomatenmark
500 g frische Tagliatelle
geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse in etwa 3 mm kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen.
2. Wenn die Zwiebel transparent ist, das Hackfleisch hinzufügen, mit Salz würzen und 5 Minuten anbraten.
3. Mit dem Wein aufgießen und mindestens 2 Stunden zugedeckt bei sehr geringer Temperatur köcheln lassen.
4. Die passierten Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen, mit Salz abschmecken und für weitere 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen.

5. Die Tagliatelle al dente kochen, abgießen, zum Ragù geben und zum Schluss noch 1 Minute köcheln lassen.

6. Mit Parmesan bestreuen und genießen.