Ragù alla bolognese

nach dem Originalrezept, wie es am 17. Oktober 1982 von der Accademia Italiana della Cucina bei der Handelskammer von Bologna hinterlegt wurde.

ZUTATEN:

300 g	Rindfleisch aus der Schulter oder Schulterfilet
150 g	Pancetta di maiale (Bauchspeck)
50 g	Karotte
50 g	Stangensellerie
50 g	Zwiebel
1 EL	Olivenöl oder
50 g	Butterschmalz
300 g	Passata di pomodoro (Tomatenpüree – Konserve)
½ Glas	Weißwein (secco)
½ Glas	Vollmilch
	etwas Bouillon
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Lorbeerblatt
3 – 4	Zweige Thymian
½	Zweig Rosmarin
1 TL	Oregano (getrocknet)
300 g	Tagiatelle

1 Rindfleisch am besten mit dem Fleischmesser in etwa 8 mm breite Scheiben schneiden, dann in Streifen und diese in Würfel. Jene dann mit dem Kochmesser kurz grob durchhacken. Mit dem Bauchspeck, den Zwiebeln, Karotte und Staudensellerie ebenso verfahren. Diese Würfelchen sollten aber kleiner als das grob gehackte Rind sein, etwas die Größe von Brunoise (2 – 3 mm) haben.

2 In einer Kasserolle das Öl oder das Butterschmalz erhitzen. (Ich nehme Butterschmalz auf Grund des höheren Rauchpunktes), und Bauchspeck, Zwiebeln, Karotte und Sellerie anschwitzen. Anschließend das grob gehackte Rindfleisch dazu geben und unter ständigem Rühren bei hoher Temperatur gut anbraten bis es brutzelt. (Aufpassen, das die Zwiebel nicht zu dunkel wird). Jetzt alles mit dem trockenen Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren.

3 Jetzt die Passata di pomodoro (paasierten Tomaten) und etwas Bouillon sowie das Lorbeerblatt zugeben und das Ragù zugedeckt mindestens zwei Stunden auf kleinster Flamme köcheln lassen. (Ich habe 3 ½ Stunden Garzeit angesetzt). Gelegentlich umrühren, evtl. etwas Bouillon nachgießen. Bouillon Eine viertel Sunde vor Beendigung der Garzeit die Milch unterrühren und damit die Säure der Tomaten auszubalancieren und die fein gehackten mediterranen Kräuter zugeben. Zum Schluss das Ragù mit Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer abschmecken.

ANMERKUNG: Die Gewürzzugaben sind im Originalrezept nicht aufgeführt und wurden so vom Verfasser verwendet.

Dias Ragù unbedingt mit Eier-Tagliatelle servieren. Spaghetti Bolognese gibt es in Italien nicht.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.