Pappardelle con Ragù Salsiccia Fresca al Chianti Antica e Funghi

Ein Rezept aus der Toscana. – Dieses üppige Pastagericht mit Salsicce und Pilzen passt besonders gut in die Zeit von nasskühlen Tagen – natürlich mit einem Glas Chianti.

3 – 4 Personen

ZUTATEN:

PAPPARDELLE:

300 g	Pappardelle aus der Pastificio Gentile (Italien)*

RAGÙ SALSICCIA FRESCA:

280 g	Salsiccia Fresca al Chianti Antica *(von Falorni (Greve, Toscana)* 4 Salsicce*
20 g	Mischpilze (getrocknet)
100 g	braune Champignons (in Scheiben)
200 g	Tomaten*(stückig, Konserve)
1 TL	Tomatenmark
1	große Zwiebel (gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
2 EL	mildes Olivenöl*
200 ml	Kalbsjus (400 ml Kalbsfond auf die Hälfte reduzieren)
75 ml	Chianti classico*
4 Zweige	Thymian (Blättchen gehackt)
1 Zweig	Rosmarin (Nadel gehackt)
1 TL	Oregano (gerebelt)*
	Meersalz
1	Prise Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

Parmesan oder Pecorino nach Gusto, grob frisch gerieben*
Petersilie zur Garitur

Die mit Sternchen versehenen Produkte sind alle unter **www. gustini.de erhältlich. Es empfiehlt sich, besonders die Hauptzutaten Pappadelle und die Salsicce von dort zu beziehen, um dem Original in etwa gerecht zu werden.*

1 RAGÙ-VORBEREITUNG: Für das Ragú Salsicca von den Würsten die Pelle abziehen und das Brät grob zerpflücken. – Kalbsfond in einen Topf geben und auf 200 ml reduzieren.– Mischpilze in ein Schüsselchen geben, mit 50 ml warmen Wasser bedecken und 20 Minuten weichen lassen. – Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauchzehe fein hacken.

2 RAGÙ-ZUBEREITUNG: In einer hohen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Die zerpflückten Salsicce hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten unter häufige wenden braten. Champignonscheiben zufügen und weitere 3 Minuten braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Das Tomatenmark zufügen und noch eine Minute mitrösten. Alles mit Chianti ablöschen und fast vollständig einkochen. Kalbsjus, stückige Tomaten, Mischpilze mit Einweichwasser und die Kräuter zufügen und offen sanft 20 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Fond oder Wasser zugießen, wenn das Ragù zu dicklich wird. – Letztlich mit einer Prise Zucker, Pfeffer und evtl. Salz abschmecken und warm halten.

3 PAPPARDELLE: Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Ab und zu eigene Garprobe machen. Dann die Nudeln in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen. – Etwas Nudelwasser zurückbehalten.

4 FERTIGSTELLUNG UND SERVIEREN: Die Pappardelle zu dem Ragù in die Pfanne geben und durchmischen. Wer möchte, kann jetzt 2 – 3 Löffel Käse noch unter die Pasta heben, in diesem Falle evtl. noch etwas Nudelwasser zufügen, das macht die Pasta geschmeidiger. – Oder aber den Käse separat dazu reichen. – Die Pasta auf gut vorgewärmte Teller geben, mit grob gehackter Petersilie garnieren und sofort heiß mit einem Glas Chianti servieren.

ANMERKUNG: Ich selbst bevorzuge zu diesem deftigen Ragù als Käse den etwas kräftigeren Pecorino. – Als Wein kam ein Chianti Classico Riserva »Castello di Querceto«, Jahrgang 2014 auf den Tisch, der auch zum kochen verwendet wurde.

© 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.