

Ragú alla Bolognese

Zutaten

150 g Pancetta
50 g Zwiebel
50 g Karotte
50 g Stangensellerie
Olivenöl oder Butter
300 g grob gehacktes Rindfleisch
1/2 Glas Rotwein
300 g geschälte Tomaten (Pelati)
etwas Gemüsebouillon
1 Glas Vollmilch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Pancetta, Zwiebeln, Karotte und Stangensellerie fein hacken; in einer Kasserolle in 3 EL Öl oder 50g Butter anschwitzen lassen. Anschliessend das Hackfleisch hinzugeben. Bei ständigem Umrühren wenige Minuten bei hoher Temperatur anbraten, dann den Wein hinzufügen und warten, bis die Flüssigkeit komplett verdunstet ist.

Erst jetzt Tomaten und Gemüsebouillon dazugeben. Temperatur reduzieren und das Ragú zugedeckt etwa zwei Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Erst gegen Ende der Kochzeit die Milch hinzufügen, um die Säure der Tomaten abzuschwächen. Salzen, pfeffern.

Mit frischen Tagliatelle servieren.

(Rezept der Accademia Italiana della Cucina, das 1982 bei der Handelskammer von Bologna hinterlegt wurde.)