



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Neuerdings höre ich auf meinen morgendlichen Laufkunden auch mal einen Podcast. Natürlich ausschließlich zu meinem Herzens-Thema rund um Kochen und Genuss. An einem Morgen bin ich auf ein Interview zu der „wahren“ Sauce Bolognese gestoßen und war fasziniert – allerdings ist es auch leicht verrückt, um 6 Uhr morgens über ein solches Abendessen zu sinnieren. Meine Erwartung etwas über eine hausgemachte Tomatensoße zu hören, hat sich in Sekundenschnelle in Luft aufgelöst. Denn in Italien wird das Ragù alla Bolognese gänzlich anders zubereitet als die in Deutschland bekannten Spaghetti mit Sauce Bolognese. Also habe ich mich auf die Suche nach dem Originalrezept begeben, auf allen möglichen Webseiten recherchiert und in meinen klassischen italienischen Kochbüchern nachgeschlagen.

Überraschend war für mich, dass sich die Gemüter an der Verwendung Schweine- oder Rinderhack scheiden, oder der Zugabe von Sahne oder Milch – aber in zwei Dingen sind sich alle einig: niemals Knoblauch verwenden und keinesfalls dünne Nudeln, sondern immer flache und breite, damit sie die Soße schön aufnehmen können. Am besten Tagliatelle oder Pappardelle.

So wie sich in Italien die Rezepte von Region zu Region unterscheiden, so habe ich mich dann auch auf eine Zubereitungsweise festgelegt – die mein Liebling leidenschaftlich schwelgend abgesegnet hat. Nur beim nächsten Mal möchte er nicht die vollen drei Stunden auf das Ergebnis warten müssen, während sich die Aromen im ganzen Haus entfalten.

[Direkt zu den Zutaten](#) | [Direkt zum Rezept](#)

Zutaten für 2 Personen

Zutat	Menge
Rinderhack	500 g
geräucherter Pancetta	75 g
trockener Rotwein	50 ml
Zwiebel	1 Stück
Sellerie	100 g
Möhren	100 g
Vollmilch	100 ml
Tomatenmark	1 EL
lauwarmes Wasser	300ml
passierte Tomaten	50 ml
Olivenöl	2 EL
Butter	3 EL
Salz und Pfeffer	1 Prise
frische Tagliatelle	250 g
Parmesan	50 g

Kochen und Essen sind die Essenz der italienischen Kultur

Schritt 1:

Um später ein geschmackvolles Ragout zu bekommen, müsst ihr die Möhren, den Sellerie und die Zwiebeln in möglichst kleine und feine Würfel schneiden. Dünstet sie dann in einem sehr großen Topf in Olivenöl an. Währenddessen schneidet den Pancetta ebenfalls fein, gebt diesen dann hinzu, und bratet alles unter sehr großer Hitze so scharf an, bis der Pancetta kross und knusprig ist.

Schritt 2:

Mengt jetzt das Rindfleisch darunter, bratet den Fleisch-Gemüse Mix ebenfalls scharf an und lasst alles etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze ohne Deckel köcheln, damit die Flüssigkeit verdampft. Dabei müssen die kleinen Hackfleisch Klümpchen immer wieder zerteilt werden. Das Ganze löscht ihr nun mit Rotwein ab, den ihr dann einkochen lasst; danach regelt ihr die Hitze auf sehr niedrige Stufe herunter. Gebt die Butter hinzu und verrührt sie leicht.

Schritt 3:

Löst das Tomatenmark im lauwarmen Wasser und gebt es mitsamt den passierten Tomaten zum Ragout. Dieses muss nun sage und schreibe 3 Stunden köcheln. Rührt währenddessen immer mal wieder um, und gebt in regelmäßigen Abständen etwas Milch hinzu, damit das Ragout später schön sämig und cremig wird. Erst am Ende der Garzeit wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Schritt 4

Gart schließlich eure Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung, gießt sie ab, und gebt sie mit in den Topf zu eurem Ragout, damit sie in der Sauce „baden“. Serviert auf großen Tellern, und gebt nur etwas frisch geriebenen Parmesan über die Nudeln.

Guten Appetit – das Warten hat sich gelohnt, oder? Kochen ist eben eines der schönsten Ausdrucksformen der italienischen Kultur