

Tagliatelle an Ragù Bolognese

Er liebt ihn nicht, diesen Klassiker...

Zutaten für 4 Personen

2 TL Olivenöl
2 TL Butter
1 Zwiebel, sehr fein gehackt
3 Stück Stangensellerie sehr fein gehackt
4 Karotten, sehr fein gehackt
5 Zehen Knoblauch, geschält und gepresst
250 g Schweinhackfleisch
250 g Rindshackfleisch
1 EL Tomatenpüree
1 Tasse Milch
1 Tasse trockener Weisswein
Salz
500 g grüne Tagliatelle, gekocht und abgossen
Parmesankäse

Das Olivenöl und die Butter in einer Bratpfanne erwärmen. Zwiebel, Stangensellerie, Karotten und Knoblauch dazugeben und dämpfen bis die Zwiebeln glasig werden. Das Fleisch dazugeben und gut anbraten. Auf kleine Hitze zurückschalten, die Milch dazugeben und eine Stunde leise köcheln lassen. Den Wein dazugeben und aufkochen lassen. Solange kochen bis der Alkohol verdampft ist. Hitze reduzieren und alles nochmals eine gute halbe Stunde köcheln lassen. Wenn nötig etwas Wasser dazugeben, sollte die Sauce zu trocken werden. Die Sauce mit Salz würzen.

Zum Servieren die Tagliatelle in einen tiefen Teller geben, zwei Löffel Ragù Bolognese darüber geben und mit Parmesan bestreuen.

Weintipp: Dazu passt gehaltvoller Sangiovese, ein Chianti classico, ein Nero di Troia aus Süditalien oder ein Tempranillo Crianza.

Aus unserem Sortiment:

Tufarello, Nero di Troia

El Coto Crianza

Marques de Caro