

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Bolognese-Ragout

(Sendung 13.6.2009)

Zutaten

- 800 g Rinderbeinscheiben
- 600 g Schweinenacken am Stück (ohne Knochen)
- 400 g Lammschulter (mit Knochen)
- Salz
- 4 El Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 El Tomatenmark
- 300 ml Weißwein
- 600 ml Rinderbrühe
- 1 kleine Dose passierte Tomaten (400 g EW)
- 3 Lorbeerblätter
- Pfeffer
- 1–2 El getrockneter Oregano
- 1 Bund Petersilie
- 150 ml Vollmilch
- ca. 600 g Pappardelle
- italienischer Hartkäse (z. B. Parmigiano reggiano oder Grana padano)

Zubereitung

1. Fleisch rundherum salzen. Olivenöl in einem schweren Bräter erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebel in Würfel schneiden. Möhren schälen, Staudensellerie putzen beides zusammen in Würfel schneiden.
3. Gemüse und Knoblauchzehen in den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten.
4. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Brühe und passierten Tomaten auffüllen.
5. Fleisch zurück in den Bräter geben, Lorbeerblätter zugeben und 2–3 Std. mit Deckel garen.
6. Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen. Sauce mit Pfeffer und Oregano würzen. Petersilie hacken und untermischen. Milch zugeben, Sauce aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
7. Fleisch mit 2 Gabeln in Stücke zupfen und ggf. klein schneiden. Knochen, Fett und Sehnen dabei entfernen. Fleisch zurück in den Bräter geben.
8. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abtropfen lassen, mit dem Bolognese-Ragout mischen.
9. Mit geriebenem Hartkäse bestreut servieren.

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Garzeit)