



pastateller · ø 29 cm · no. 4704/147

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rinderhack, 1 Zwiebel,
fein gehackt, 2 kleine Karotten
in Würfel geschnitten,
2 Selleriestangen, grob gehackt,
0,25 l kräftiger Rotwein,
2 El Tomatenmark
zweifachkonzentriert,
1 Dose geschälte Tomaten,
200 ml Olivenöl extra vergine,
2 Lorbeerblätter, Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
Muskat (frisch gerieben),
250 g Tagliatelle

Zubereitung:

In Olivenöl die Zwiebelwürfel, die Karotten und den Sellerie in einer großen Pfanne andünsten. Rinderhack hinzufügen und krümelig braten.

Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die geschälten Tomaten samt Saft daruntermischen. Lorbeerblätter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eventuell noch mit einem Teelöffel gekörnter Brühe nachwürzen.

Das Ragù zugedeckt bei milder Hitze zwei Stunden köcheln lassen. Dabei immer wieder einmal umrühren und gegebenenfalls etwas Flüssigkeit (Brühe oder Rotwein) nachgießen.

Gegen Ende der Kochzeit Wasser für die Pasta aufsetzen. Ohne Öl! (Öl verhindert, dass die Sauce gut an der Pasta hängenbleibt). Wenn das Wasser kocht, Salz und dann die Pasta hinzufügen. Die Tagliatelle zwei Minuten kürzer als angegeben kochen, dann abgießen, zu dem Ragù in die Pfanne geben und noch zwei Minuten köcheln lassen.

Frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazu reichen.