

Ragù bolognese mit selbstgemachten Tagliatelle

Zutaten (für 8 Portionen)

Für den Nudelteilg :

1000 g Weizenmehl Type 405
8 Eier,
1 TI Salz,
1 TI Olivenöl.

Für das Ragù bolognese :

500 g Gehacktes vom Rind,
500 g Gehacktes vom Schwein,
150 g roher Parmaschinken (dicke Scheibe),
100 g Mortadella aus Bologna,
800 g passierte Tomaten,
200 g Karotten,
200 g Stauden Sellerie,
1 große Zwiebel,
12 Basilikumblätter,
Olivenöl,
Salz,
Pfeffer.

Der Nudelteilg :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben.

Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.

Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. (Je nach Größe der Eier eventuell etwas Wasser zugeben.)

Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, Dann mit dem Handballen.

Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Ragù bolognese :

Karotte, Sellerie und Zwiebel fein schneiden und mit wenig Öl in einem Topf andünsten, dann die passierten Tomaten hinzugeben und bei kleiner Flamme 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Am Ende die Basilikumblätter gezupft dazustreuen. Die Sauce dann im Mixer pürieren.

Mortadella und Parmaschinken klein schneiden und zusammen mit dem Gehackten in einem Topf gut anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, dann das pürierte Gemüse dazugeben und zusammen bei leichter Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Herstellung der Nudeln :

Die Arbeitsfläche (ein Nudelbrett) mit Mehl bestäuben. Eine der Teigkugeln mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Dabei gilt : je schmaler die Nudeln werden sollen, desto dünner sollten sie sein.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Tagliatelle al ragù

Die Nudelplatte in Streifen zusammenlegen. Mit einem Messer in schmale Streifen schneiden : Für Tagliatelle etwa 5 mm. Die Nudeln entfalten und zum Trocknen auf ein bemehltes Brett ausbreiten oder gleich frisch kochen. Rechnen Sie mit 4 bis 5 Minuten Garzeit.

Die gut abgetropften Nudeln sofort mit dem Ragù vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Hinweis :

Würzen Sie das Ragù erst am Schluss – durch den Parmaschinken wird es salzig genug. Bei manchen Rezepten kommt noch 100 ml Rotwein in die Soße. Gegen ein oder zwei Knoblauchzehen ist auch nichts einzuwenden.