

Pasta alla Genovese

Für 4 Personen:

750 gr Rindfleisch	1 kg Gemüsezwiebeln	2 Möhren
2 Stauden-Sellerie	200 ml Weißwein	Wasser
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	½ Bund Petersilie
1-2 Lorbeerblätter	400 gr Makkaroni	60 gr Parmesan

Zwiebeln schälen und in feine Ringe/Halbringe schneiden.

Möhren ebenfalls schälen und mit dem Sellerie möglichst kleinschneiden.

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden.

Petersilie und Lorbeerblätter mit Küchengarn zusammenbinden.

In einem großen Topf zunächst die Zwiebeln, Möhren und Sellerie anschwitzen. Darauf achten, dass das Zwiebeln nur eine leichte Bräunung bekommen und nicht anbrennen.

Das Fleisch zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Den Wein zugeben und einreduzieren lassen.

Das Kräuterpaket, Salz, Pfeffer und etwas Wasser (halbes Glas) in den Topf geben, den Deckel schließen und alles für mindestens 3 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Zwiebeln püreeartig und das Fleisch zart ist.

Falls die Flüssigkeit zu sehr verdampft immer mal wieder etwas Wasser nachgießen.

Die Pasta ein bis zweimal durchbrechen und al dente kochen.

Während die Nudeln kochen, das Kräuterpaket und das Fleisch aus dem Topf nehmen.

Das Fleisch entweder separat servieren oder zerdrücken und wieder zu den Zwiebeln geben.

Alles abschmecken und die fertige Pasta in den Topf geben.

Gut vermengen und vorm Servieren den frisch geriebenen Parmesan darüberstreuen

NN am 17. September 2023