

Bolognese-Ragout

Für 4–6 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 800 g Rinderbeinscheiben | 600 g Schweinsnackens-Stück | 400 g Lammshulter (mit Kn.) |
| Salz | 4 El Olivenöl | 1 Gemüsezwiebel |
| 2 Möhren | 2 St Staudensellerie | 4 Knoblauchzehen |
| 2 El Tomatenmark | 300 ml Weißwein | 600 ml Rinderbrühe |
| 1 kl Dose pass. Tomaten | 3 Lorbeerblätter | Pfeffer |
| 1–2 El getr. Oregano | 1 Bund Petersilie | 150 ml Vollmilch |
| ca. 600 g Pappardelle | ital. Hartkäse | |

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

Tim Mälzer am 25. 09. 2010