

# Hier und heute



## **Ragù alla Bolognese (klassisch)**

Koch Lars Middendorf macht klassisches Ragù alla Bolognese. Ein köstliches Gericht für alle Pasta-Fans.

### **Rezept**

#### **Ragù alla Bolognese (klassisch)**

von Lars Middendorf für 4 Personen

### **Zutaten**

- 500 g gemischtes Hackfleisch (am besten etwas grober gewolft)
- 100 g italienischer Speck (Pancetta)
- 2 Zwiebeln
- 1 Staudensellerie
- 2 gelbe Karotten
- 60 g Tomatenmark
- 500 ml Vollmilch
- 50 g Schmalz
- grobes Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- warmes Wasser

### **Zubereitung**

Die Zwiebeln schälen, Karotten und Staudensellerie einputzen, dann alles fein würfeln.

In einem Topf das Schmalz auslassen und währenddessen die Pancetta ebenfalls würfeln, den Speck dann im Schmalz goldbraun anbraten.

Nun zunächst das Gemüse hinzugeben und mitanbraten. Erst dann kommt das Fleisch hinzu. Sobald alles gut Farbe genommen hat, das Tomatenmark ebenfalls in den Topf geben und kurz mitanrösten. Mit etwas warmem Wasser ablöschen und das Tomatenmark vermengen. Mit dem gemahlenem Pfeffer und etwas Salz abschmecken und mit der Vollmilch auffüllen.

Alles für mindestens 2 Stunden bei geringer Hitze einköcheln lassen, gelegentlich umrühren und für die richtige Konsistenz ggf. etwas Milch hinzugeben.

Dann die gewünschte Pasta al dente kochen, kurz abgießen und in einer Pfanne mit etwa zwei Kellen Ragù pro Portion durchschwenken. Die vom Ragù gut umhüllte Pasta heiß servieren, genießen und von Italien träumen. Buon appetito!