

## Kochen

Rezept von Daniele Corona aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.12.2025

### Bandnudeln mit Kalbsragout

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für das Ragout

1	Zwiebel, klein
1	Karotte, klein
1	Knoblauchzehe
1 Stange	Staudensellerie
50 g	Salsiccia oder eine andere Wurst, z. B.
40 g	Butter
2 EL	Olivenöl
400 g	Hackfleisch vom Kalb oder gemischt
150 ml	Weißwein
400 ml	Fleisch- oder Gemüsebrühe, heiß
etwas	Salz
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen
etwas	Muskatnuss
80 g	Sahne oder Milch (optional, macht das Ragout runder)

##### Für den Pastateig

4	Eier (Größe M)
1 EL	Olivenöl
300 g	Mehl, Type 405
100 g	Semola (gemahlener Hartweizengrieß)
etwas	Salz

##### Außerdem

etwas Parmesan, gerieben

#### Zubereitung

1. Für das Ragout Zwiebel, Karotte, Knoblauch und Sellerie putzen, bzw. schälen, abbrausen und in sehr feine Würfel („soffritto“) schneiden. Salsiccia aus der Hülle lösen und fein zerzupfen.
2. In einem Bratentopf 20 g Butter und Olivenöl erhitzen. Salsiccia darin sanft auslassen. Zwiebel, Sellerie und Karotte hinzufügen, bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten glasig schmoren, ohne Farbe nehmen zu lassen.
3. Hackfleisch dazugeben, die Temperatur erhöhen und Hack krümelig braten, bis es leicht Farbe annimmt. Mischung mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Dann die Brühe angießen und die Temperatur wieder reduzieren.
4. Das Ragout bei schwacher Hitze mit halb aufgelegtem Deckel etwa 45–50 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und, falls nötig, etwas Brühe ergänzen.
5. Für den Nudelteig Eier und Olivenöl in der Rührschüssel der Küchenmaschine oder mit den Schneebesens eines Handrührers kurz verquirlen. Mit den Knethaken nach und nach Mehl und Grieß unterkneten und weitere 5-7 Minuten kneten, bis sich ein geschmeidiger Teig entsteht,

der sich von der Schüsselwand löst.

6. Den Teig mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt kneten und zu einer Kugel formen.

Abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

7. Nach der Ruhezeit den Teig mithilfe einer Nudelmaschine oder einem Rollholz dünn ausrollen. Mit etwas

Mehl bestäuben und 5-10 Minuten antrocknen lassen.

8. Nudelteig dann mit der Nudelmaschine in feine Bandnudeln schneiden oder zusammenrollen

und mit einem scharfen Messer in feine Rollen schneiden, wieder entrollen.

9. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Sahne einrühren, bei schwacher Hitze 2–3 Minuten ziehen lassen.

10. Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln darin ca. 3 Minuten

bissfest kochen. Nudeln abgießen, direkt zum Ragout geben und alles vorsichtig durchmischen.

Mit übriger Butter verfeinern und nochmals abschmecken.

11. Nudeln und Ragout auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-bandnudeln-mit-kalbsragout-100.html>

**Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**