

## Ragù alla Bolognese: Das original italienische Rezept für die perfekte Soße

So manche Hackfleischsoße hat mit der echten Bolognese nicht viel zu tun. Das Ragù alla Bolognese von SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer orientiert sich hingegen am original italienischen Rezept. Die aromatische Soße ist nicht nur lecker, Sie können sie auch ganz einfach selber machen.

Portionen:	4
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Zubereitungszeit:	3 Stunden
Koch/Köchin:	Jörg Ilzhöfer

### Zutatenliste für die Soße:

- 3 EL Olivenöl
- 150 g Pancetta (in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Stange Sellerie (in feine Würfel geschnitten)
- 1 Karotte (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- ½ Zwiebel (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 0,2 l Rotwein
- 400 g Rinderhack
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g Tomaten (püriert)
- 0,25 l Fleischbrühe
- 0,25 l Milch
- Salz
- Pfeffer

### **Darum ist dieses Ragù die wahre Soße Bolognese**

Das Ragù alla Bolognese stammt aus Bologna und zählt zu den bekanntesten Gerichten aus Italien. Es verkörpert die typischen kräftigen, fleischigen, tomatenreichen Aromen. Diese haben die italienische Küche auf der ganzen Welt so beliebt gemacht. Das Original-Rezept wurde 1982 in der Handelskammer der Stadt hinterlegt.

### **Zubereitung des Ragù alla Bolognese:**

Das **Olivenöl** in einem Topf mit breitem Boden erhitzen und darin den **Pancetta** auslassen.

#### ***Was ist Pancetta?***

*Pancetta entsteht aus dem Bauchspeck vom Schwein und ist besonders mild, aromatisch und zart. Je nach italienischer Region wird Pancetta mit Kräutern wie Rosmarin und Salbei gewürzt, gesalzen, an der Luft getrocknet und gelegentlich auch leicht geräuchert.*

**Sellerie-, Zwiebel- und Karottenwürfel** zugeben und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren leicht anschwitzen, damit das Gemüse Farbe bekommt. Dann den **Rotwein** dazu gießen und diesen komplett einkochen lassen.

Anschließend die Hitze erhöhen, das **Rinderhack** zugeben und gut anbraten.

Danach das **Tomatenmark** einrühren, ebenso die **pürierten Tomaten** sowie die **Fleischbrühe**. Zugedeckt mindestens zwei bis drei Stunden leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

*Tipp: Lassen Sie das Ragù ohne Deckel einkochen. So wird die Soße besonders sämig.*

Nach circa eineinhalb Stunden die **Milch** zugeben, einrühren und weiter köcheln lassen. Die Milch mildert den Säureanteil der Tomaten. Das Ragù alla Bolognese wird so besonders bekömmlich.

Zum Schluss noch mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Die Soße sollte sämigdicklich sein und lecker glänzend aussehen. Einfach mit **Tagliatelle-Pasta** anrichten und genießen!