

Heute ess ich

Beitrag von „Miss Jones“ vom 19. März 2018 22:04

...ja mach ich hier denn die Alleinunterhalterin?

Sowas... na gut, einen haben wir noch, nämlich was ich gerade leckeres gegessen habe...

Bolognese Presto

warum Presto? Nun, die echte Bolognese ist eigentlich ein Ragout, für das Geschnetzeltes quasi zerkocht wird - das braucht locker 3-4 Stunden, und die hat man ja auch so oft Zeit...

Also hier die Variante mit Hack - und aber auch allem was sonst so an die Bolognese gehört.

1 Knoblauchzehe schälen, einmal mit der Faust drauf, dann ab in die Pfanne.

1 EL Olivenöl dazu, Pfanne auf hohe Hitze (5 von 6) schalten.

1 weiße Zwiebel atomisieren - naja, sehr fein hacken, und dann auch dazugeben,

einige Zweige Thymian

einen kleinen Zweig Rosmarin auch dazugeben.

Wenn die Zwiebel glasig wird,

250 g Rinderhack dazugeben und mit dem Wender gut verteilen, damit sich keine zu großen Brocken bilden. Von allen Seiten gut bröselig braten, mit Pfeffer würzen, dann

1 etwa untertassengroßes Stück Sellerie, geschält und fein gewürfelt

1-2 Pastinaken und/oder Möhren, ebenfalls geschält und fein gewürfelt dazugeben und noch ein wenig mitbraten.

Mit

1 Schoppen Weißwein ablöschen, Herd auf halbe Kraft runterschalten, dann

250 ml passierte Tomaten dazugeben, mit

Meersalz

Basilikum

Oregano würzen,

ca 1/2 l Wasser angießen und gut umrühren, dann

250 g Tagliatelle al bronzo (meist etwa 8 Nester) in die Soße geben und diese ziehen lassen. Nester zwischendurch wenden.

Kurz vor Ende der Garzeit (an einer Nudel testen) noch

1 Prise Zucker

etwas Salbei unterrühren und ggf noch mit etwas

Pfeffer abschmecken.

Vor dem servieren mit

frisch geriebenem Parmiggiano bestreuen.

Guten Hunger!

Dazu empfiehlt sich durchaus mal ein Wein... Welcher? Geschmackssache.

Warum Tagliatelle? (und warum gerade al bronzo?) Weil die die Soße viel besser aufnehmen und sich gut in der Soße garen lassen. Spaghetti Bolognese sind eine eher deutsche "Unsitte" - und sind auch idR keine Bolognese, sondern eher Pirata, also Hackfleischsauce ohne Gemüse.

So... und nun mal wer anders, oder?