

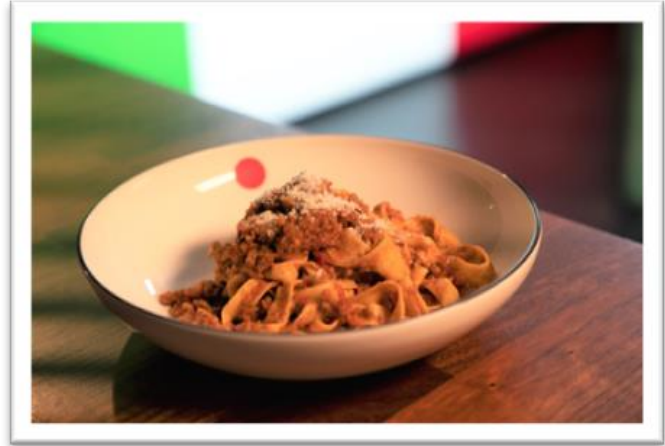
BESSERER DAS DUELL

Nelson Müller vs. Italien

Graciela Cucchiara:

Tagliatelle alla Bolognese

für 4 Personen



ZUTATEN:

Bolognese:

- 300 g Rindfleisch
- 150 g Wildfleisch
- 300 g Schweinebauchfleisch (nicht geräuchert)
- (Alt. pancetta oder salsiccia)
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Karotten
- 30 g Tomatenmark
- 1 Stück Parmesankäse Rinde (Umami pur)
- 2 El Olivenöl
- feines Meersalz
- gemahlener weiße Pfeffer
- 1 Liter Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP in succo

ZUBEREITUNG:

Fleisch in Stücke schneiden und einmal durch den Fleischwolf drehen.
Öl mit einer Prise Salz in einem ausreichend großen Topf erwärmen.
Zwiebeln klein würfeln, Sellerie und Karotten grob reiben und in den Topf zugeben.
Hackfleisch hinzufügen und anbraten.
Tomatenmark und Rinde untermischen und Salzen und Pfeffern.
Tomaten Salsa hingeben und sehr kleiner Flamme mindestens 6 Stunden köcheln lassen.
(Wenn ich Zeit habe, koche ich am Tag danach nochmal 1 Stunde)
Salz und Pfeffer nach Bedarf. Gelegentlich umrühren.

Tagliatelle:

- 500 g Pastamehl,
(Farina di grano tenero „tipo 00“)
- 5 Eier
- 1 Eigelb
- 1 TL feines Meersalz
- Etwas Wasser

Mehl in eine Schüssel sieben, Eier und Eigelb hineingeben. 1 TL feines Meersalz in 4 EL Wasser auflösen und dazugeben. Zutaten mit den Händen kneten, bis ein geschmeidiger, glänzender Teig entsteht. Bei Bedarf etwas mehr Wasser dazugeben. Teig zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

Nudelteig in 8–10 Stücke teilen, mit etwas Mehl bestreuen, jedes Stück zu einem Rechteck ausrollen und von Stufe 1 – 8 durch die glatte Walze der Nudelmaschine drehen. Platten in der Länge rollen und mit einem Messer die Tagliatelle in 5-10 mm breite Streifen schneiden. Schöner ist es, wenn nicht alle Streifen gleich aussehen!

Streifen auf der Arbeitsfläche locker auslegen, noch einmal mit etwas Mehl bestreuen und 20 – 30 Min. leicht antrocknen lassen.

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser (Die bekannte Regel lautet: 1000 + 100 + 10, das heißt für 1000 ml Wasser und 100 g Pasta brauchen wir 10 g Salz) aufkochen und die Tagliatelle darin 3 – 4 Min. kochen. Sie sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Bolognesesauce in die Pfanne reingeben, gekochte Nudeln hinzufügen. Ein paar Mal schwenken und kurz anbraten. Mit geriebenem Parmesankäse garnieren