

Ragù alla bolognese – Das Originalrezept

 [pasta-selber-machen.de /ragu-all-a-bolognese-das-originalrezept/](http://pasta-selber-machen.de/ragu-all-a-bolognese-das-originalrezept/)

Kristina Marino

29.9.2014



Das Pasta Gericht Spaghetti bolognese sucht man auf italienischen Speisekarten vergeblich. In Italien isst man ragù alla bolognese, also ein Gericht nach bologneser Art.

Spaghetti bolognese gehört zu den Lieblingsgerichten der Deutschen. Meistens versteht man darunter eine Tomaten-Hackfleisch-Sauce. Nachdem ich viele Rezepte für bolognese gefunden habe, die mit einem *ragù alla bolognese* gar nichts gemeinsam hatten, begab ich mich auf die Suche nach dem Originalrezept. Ich staunte nicht schlecht, was sich alles als Originalrezept präsentiert hat. Jetzt wollte ich es aber ganz genau wissen. Ich stöberte auf italienischen Webseiten und fand meine Rezeptvariante weitgehend bestätigt. Allerdings wäre ich nie auf die Idee gekommen Milch oder Sahne in meine Bolognese zu geben.

Geschütztes Originalrezept

Bei meinen Recherchen stieß ich auf die *Accademia Italiana Della Cucina*, die die traditionelle italienische Küche und Lebensart schützen möchte. Ich fand das Originalrezept für **ragù alla bolognese**, das dort am 17. Oktober 1982 hinterlegt wurde. Das traditionelle Rezept können Sie bei der [Accademia Italiana Della Cucina](http://www.accademiadellacucina.it) nachlesen.

Traditionell serviert man ragù alla bolognese mit Tagliatelle oder verwendet das ragù für Lasagne oder Cannelloni.

Das Rezept zum Nachkochen

Hier ist das traditionelle Rezept zum Nachkochen, das die Accademia schützen möchte. Ich habe das Rezept mit Hackfleisch nachgekocht.

Zutaten für 4 Personen:

300 g mageres Rindfleisch
150 g Pancetta
50 g Möhre
50 g Zwiebel
50 g Staudensellerie
300 g passierte oder geschälte Tomaten
1/2 Glas trockener Weißwein
1/2 Glas Vollmilch
etwas Brühe
3 EL Olivenöl oder 50 g Butter
Salz, Pfeffer
wahlweise 1/2 Glas Sahne
Tagliatelle

Zubereitung;

Das Rindfleisch und den Pancetta zuerst in kleine Würfel schneiden, dann fein hacken. Das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Den Pancetta in einer Pfanne oder einem flachen Topf bei niedriger Temperatur auslassen. Die Hitze höher schalten, das Gemüse zufügen und etwas schmoren lassen. Olivenöl oder die Butter in den Topf geben, das Rindfleisch zufügen und anbraten. Den Wein angießen, vorsichtig umrühren und etwas einkochen lassen. Die passierten oder geschälten Tomaten dazugeben. Den Topf schließen und bei kleiner Hitze langsam ca. 2 Stunden schmoren lassen. Falls nötig, zwischendurch Brühe angießen.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Milch zufügen, um die Säure der Tomaten abzuschwächen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Damit sich die Sauce um die Tagliatelle legen kann, muss sie schön dick sein.

Das fertige ragù mit [selbst gemachten Tagliatelle](#) servieren.

Falls man *pasta secca* dazu serviert, wird zum Schluss, wenn das Ragù fertig ist, noch Sahne zugefügt.

Buon appetito!

Die Zutaten für das Ragù

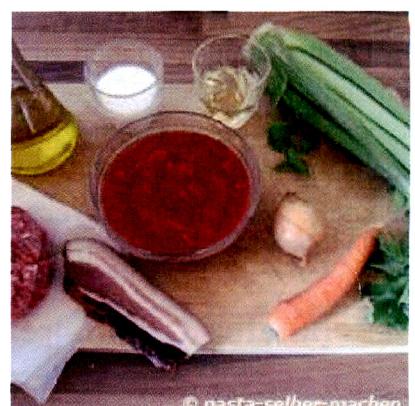
Gemüse klein schneiden

Speck und Gemüse anbraten

Das Fleisch mit anbraten

Die Tomaten zugeben

Ragù alla bolognese mit Tagliatelle



Tipps:

- Pancetta ist die italienische Version vom geräucherten Schweinebauchspeck, auch Wammerl genannt.
- *pasta secca* sind gekaufte trockene Nudeln.