

Ungerhansl's

RAGÙ BOLOGNESE

DIE EINLEITUNG

Spaghetti Bolognese ist wohl das beliebteste Pastagericht!

Ob Jung oder Alt, jeder kennt sie, jeder liebt sie. Doch wie kochen Italiener die Fleischsoße und was ist wirklich drin? Ach ja, Spaghetti sind die falschen Nudeln. Richtig sind allein Tagliatelle.

Fragt man in Bologna in einem Restaurant nach Spaghetti Bolognese, bekommt man wahrscheinlich zur Antwort:

„Gli spaghetti bolognese non esistono“ (zu Deutsch: „Spaghetti Bolognese gibt es nicht“).

In Italien bezeichnet man das Gericht als Ragù alla Bolognese. Das Wort Ragù leitet sich von dem französischen Verb ragoûter ab, was so viel wie „den Gaumen reizen“ bedeutet.

Die erste dokumentierte Erwähnung einer Fleischsauce, gereicht mit Nudeln stammt aus Imola, (Nähe Bologna) gegen Ende des 18. Jahrhunderts.

Im Jahre 1891 veröffentlichte der Seidenhändler Pellegrino Artusi, der Vater der italienischen Nationalküche, sein Kochbuch mit dem Titel: „Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens“.

In diesem führt er ein Rezept mit dem Namen „Maccheroni alla bolognese“ an. Neben Rind- und Dörrfleisch empfiehlt er auch die Verwendung von getrockneten Pilzen, Trüffel und Gänseleber.

Im Jahre 1982, hinterlegte die Accademia della Cucina und die Confraternita del Tortellino bei der Handelskammer von Bologna ein Rezept, das bis heute als das Original gilt. So wollte man für die nachkommenden Generationen ein Stück italienische Kochgeschichte bewahren.

Natürlich gibt es auch jede Menge Fragen zum Rindfleisch (von etwas anderem ist hier gar nicht die Rede). Früher sind es wohl sieben Stunden Kochzeit gewesen. Erstens sind beim Originalragù die Fleischstücke größer also grob faschiert und Zweitens war das Fleisch früher wohl eher von alten Tieren. Es brauchte das lange Garen, um überhaupt weich zu werden. Was das für den Geschmack bedeutet hat, ist schwer nachzuvollziehen. Vielleicht weniger fad? Und man nahm kein edles Stück. Diese generelle Empfehlung könnte man, wenn es nur um Authentizität ginge, weitergeben. Allerdings entsteht durch das lange Kochen – wenn sich sozusagen die Flachsen ausbraten – eine irgendwie gallertartige Konsistenz. Und das ist eben auch wieder nicht das, was wir heute essen wollen. Aber "original" wäre es wohl.

Diese Einleitung soll Sie darauf vorbereiten, dass wir an der Originalität in gewisser Weise scheitern werden, auch wenn wir alle Anweisungen, die uns das herrlich puristische Originalrezept gibt, genau befolgen. Das registrierte Ragù-Rezept macht relativ viel Arbeit, ist aber nicht schwierig.

GUTES GELINGEN

wünscht

Das Ungerhansl

Ungerhansl's

RAGÙ ORIGINALE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ZUTATEN

600g grob faschiertes Rindfleisch (Bauch oder Rücken)
300g Pancetta Dolce
100g Karotten
100g Stangensellerie
60g Zwiebel
1 Glas trockener Weißwein
250 bis 400g Tomaten
Gemüsebrühe
½ Liter Vollmilch
Salz, Pfeffer, Parmesan

Man schneide Pancetta sehr, sehr klein, fast pastös. (mit der Hand bitte, Mixer und Rührstab sind verboten). Auch das Gemüse (Zwiebel, Karotte, Stangensellerie) fein hacken. Den Speck anschwitzen, bis er ordentlich Fett gelassen hat, die Gemüsewürfelchen dazugeben und gut anrösten. Und bitte: kein Olivenöl! Welch Überraschung. Jetzt kommt das grob faschierte Rindfleisch dran.

1. Methode

Das Faschierte in den Topf zum Gemüse und Panchetta geben und so lange rösten, bis es fast ganz trocken ist. Das kann schon einige Zeit dauern. Mit einem ordentlichen Glas trockenem Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Jetzt die Tomaten dazugeben.

2. Methode

Das Faschierte extra mit Salz und Pfeffer so lange scharf anrösten, bis es fast ganz trocken ist und dann erst zum Gemüse und Panchetta geben und mit einem Glas trockenem Weißwein ablöschen. Köcheln lassen, bis der Wein verdunstet ist. Jetzt die Tomaten dazugeben.

Die dicke Sauce wird nun mit Gemüsebrühe (bitte selbst machen: Karotten, Stangensellerie, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, auch Stängel) aufgegossen, so viel es eben braucht.

Und inzwischen haben Sie auch noch einen halben Liter Vollmilch aufgeköcht. Von der Milch geben Sie nach etwa zwei Stunden einen Viertelliter und nach einiger Zeit einen zweiten Viertelliter hinein. Die Milch gibt dem Ragù die gewisse Süße, die sich allem anderen geschmacklich entgegenstellt. Ganz am Schluss – das wird nach drei, vier oder auch fünf Stunden sein – noch einen Schuß Obers (original wäre es die Milchhaut) einrühren.

Nein, keine Kräuter, keine Gewürze, nur Salz und Pfeffer. Nicht einmal ein Basilikumblatt zur Deko! Und natürlich werden Pasta und Ragù im Topf vermischt. Parmesan darf sein.

So serviert ein Italiener Bolognese

Dicke Saucen haften nicht gut an Spaghetti. Traditionell wird das Ragù mit Tagliatelle serviert. An den breiteren Bandnudeln bleibt die Sauce besser haften. Zudem rauhen viele italienische Nudelmeister die Oberfläche auf. Weiterhin passen auch andere breite, flache Nudelformen, wie Pappardelle, Fettuccine oder kurze Rohrformen, wie Rigatoni oder Penne zum Ragù alla Bolognese. Es gilt bei Ragù alla Bolognese ebenso, wie bei vielen anderen italienischen Speisen:

Jede Familie kocht ihre eigene Version des Rezeptes.

Und immer ist die eigene die Beste!