

Pappardelle al ragù di manzo



Zubereitung

Fleisch anbraten: In einem schweren Topf das Öl erhitzen und darin die Rindswürfel portionenweise anbraten. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Fett abschütten und die Fleischwürfel warm stellen.

Ragù zubereiten: Butter im Bratensaft schmelzen lassen, die Mirepoix-Gemüsemischung dazugeben und kräftig anrösten. Nach einigen Minuten, das Tomatenpüree mitrösten. Ein Glas Rotwein zugeben und verdampfen lassen. Mit einem weiteren Glas wiederholen. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben, den restlichen Wein, den Fond und die Tomaten zugeben. Hitze auf kleinste Stufe schalten und gut zugedeckt 8–10 Stunden schmoren lassen. Während der letzten 20 Minuten Rosmarin und Thymian dazugeben, danach die Sauce durch ein Sieb passieren. Fleisch mit einer Gabel zerteilen und zusammen mit der Sauce zurück in die Pfanne geben. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

- 1,2kg Rindsschulter, in 3–4 cm grosse Würfel geschnitten (das kann der Metzger für Sie erledigen)
- 3 EL Olivenöl «extra vergine»
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 500g Mirepoix (kleine Gemüsewürfelchen zum Rösten) aus Karotten, Schalotten, Knollensellerie und Knoblauch
- 2 EL Estratto (in der Delicatessa erhältlich) oder Tomatenpüree
- 1 Flasche Rotwein (750ml)
- 400g passierte Tomaten
- 400ml Rindsfond
- 4–5 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 400g Pappardelle (breite Nudeln)
- Ein Stück Pecorino

Pasta kochen: Pappardelle al dente kochen, abschütten und in der Sauce wenden.

Servieren: Pappardelle in gewärmte Teller geben. Frisch geriebener Pecorino nach Belieben darübersteuern.