

Ragù di Agnello con Tagliatelle

Lammragout mit Tagliatelle –
Einfach im Don Camillo genießen
oder zuhause nachkochen!

Zutaten:

(für 2 Personen)

250 g Lammkeule
(ohne Knochen, in ca. 2 cm
große Würfel geschnitten)
2 EL Olivenöl (nativ extra)
1 kleine Zwiebel oder
2 Schalotten (in grobe Stücke
geschnitten)
1 kleine Karotte (in Scheiben)
1 Stange Staudensellerie
(in feine Würfel)
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
100 ml kräftiger Rotwein
200 g stückige Tomaten
(aus der Dose)
150 ml Lamm- oder Rinderfond
1 TL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
Salz & frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
150–200 g Tagliatelle
(getrocknet, nach Packungs-
anleitung kochen)
4–6 Cocktailtomaten &
Rosmarinzweige (als Garnitur)



Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten

Das Lammfleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Anbraten

In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen. Lammwürfel darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundum kräftig anbraten, bis sie Farbe bekommen. Herausnehmen und beiseitestellen.

3. Gemüse anschwitzen

Zwiebel- bzw. Schalottenstücke, Karotte und Sellerie in den Topf geben. Unter Rühren 3–4 Minuten anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten.

4. Ablöschen

Mit Rotwein ablöschen und dabei den Bratensatz vom Topfboden lösen. Etwas einkochen lassen.

5. Schmoren

Fleisch zurück in den Topf geben. Stückige Tomaten, Fond, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen. Einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren, Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 1,5–2 Stunden sanft schmoren lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Fond oder Wasser zugeben.

6. Abschmecken & vollenden

Kräuter und Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ragout sollte eine dunkle, sämige Sauce haben, in der die Zwiebelstücke noch sichtbar sind.

7. Pasta kochen & anrichten

Tagliatelle nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abgießen und mit dem Ragout vermengen oder separat anrichten. Mit halbierten Cocktailtomaten garnieren.

Guten Appetit