

Tagliatelle mit Ragout Bolognese

Zutaten für vier Personen:

250 - 300 g Tagliatelle

300 g gehacktes Rindfleisch

200 g gehacktes Schweinefleisch

100 g Pancetta

1 weiße Zwiebel

1 Selleriestange (oder ein Stück Knollensellerie)

2 gelbe Karotten

30 g Tomatenmark

2 El neutrales Öl

10 g grobes Meersalz

gemahlener schwarzer Pfeffer

100 ml warmes Wasser

50 ml Vollmilch

Besondere Hilfsmittel:

Slow Cooker

Zubereitung:

1. Pancetta in kleine Abschnitte teilen und in einer großen beschichteten Pfanne auslassen.

2. Zwiebeln würfeln, Sellerie und Karotten raspeln. Zum Pancetta geben und bei nicht zu großer Hitze anschwitzen. Tomatenmark mit angehen lassen. Salzen und pfeffern.

3. Schweinehackfleisch zugeben und krümelig anbraten, dann das Rinderhack zugeben und braten. Immer wieder mit einem hölzernen Pfannenwender rühren.

4. Wasser und die Hälfte der Milch zugeben.

5. Die Masse in einen Slow Cooker zugeben und auf hoher Stufe mindestens 3 Stunden simmern. Zwischendurch den Rest der Milch zugeben.

6. Mit al Dente gekochten Tagliatelle servieren.

Hinweise:

Optional kann man im Blitzhacker Hühnerlebern zerkleinern und mitbraten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 3 1/2 Stunden, Hauptspeisen, Grundrezepte, Hackfleisch, iitalienisch

(c) 2026 Walter Reithmayer, München