

Rezept des „klassischen Ragouts aus Bologna“

Von der Bologna-Delegation der Accademia Italiana della Cucina feierlich formuliert und mit einer notariellen Urkunde am 17. Oktober 1982 bei der Handelskammer Bologna in Palazzo della Mercanzia deponiert.



Zubereitung:

Die Pancetta in kleine Würfel schneiden, mit dem Wiegemesser hacken und sie im Topf anbraten, die mit dem Wiegemesser gehackten Gemüse dazugeben und sanft anziehen. Das gehackte Fleisch dazugeben und es im Topf lassen, rühren und leicht anbraten. Das halbe Glas Wein und die mit Brühe verlängerte Tomatensoße gießen und zirka zwei Stunden köcheln lassen, während dieser Zeit die Milch nach und nach begeben und das Ganze mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Fakultativ aber empfehlenswert ist die Zugabe von Rahm, wenn das Kochen fertig ist.

Zutaten:

300 g gehacktes Rindfleisch
(vom Teil nahe dem Bauch)
150 g Pancetta
50 g gelbe Karotte
50 g Selleriestange
50 g Zwiebeln
5 Esslöffel Tomatensoße
(oder 20 g Tomatenkonzentrat)
½ Glas Rot- oder Weißwein
1 Glas Vollmilch

Kochzubehör:

Terrakotta-Kochtopf,
Ø ca. 20 cm, Holzlöffel,
Wiegemesser

