

Ragù di manzo al vino rosso con tagliatelle



- Thema:** Rindfleisch für Genießer – auf italienische Art
Saison: für die Urlaubszeit genauso gut, wie für ein Wochenendmenü
Besonderheit: wie jedes Gulasch – aufgewärmt ist es nochmals so gut 😊
Zu Beachten: am Besten mit frischer Tagliatelle und auch auf einen guten Rotwein (Bardolino aus der Region) achten – und vor Allem: ein Ragù braucht immer etwas Zeit

Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Personen)

1 kg	Rindfleisch für Ragù
700 g	Zwiebel
2 Stk.	chinesischer Knoblauch
200 g	Karotten
1 Zweig	Rosmarin
1/4 lt.	italienischer Rotwein (Bardolino)
1/4 lt.	Brühe
1 Dose	geschälte Tomaten
2 EL	Tomatenmark
1 KL	Majoran
1 EL	Mehl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl
500 g	frische Tagliatelle



Zubereitung

Die Zwiebeln in Halbmonde schneiden und in Olivenöl kräftig anrösten. Das in größere Würfel (mind. 5x5 cm) geschnittene Rindfleisch hinzugeben und anbraten. Den Knoblauch hacken und die Karotten in Scheiben schneiden. Beides zu dem Rindfleisch geben. Danach das Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze aufkochen lassen und die geschälten Tomaten, sowie die Brühe hinzugeben. Die Rosmarinnadeln fein hacken und das Ragù gemeinsam mit dem Majoran, sowie Salz und Pfeffer gut abschmecken. Für ca. 2-3 Stunden köcheln lassen (je länger umso besser entfaltet sich der Geschmack des Ragù). Zum Schluss Mehl mit etwas Wasser verrühren und damit das Ragù binden.



Mit frischer Tagliatelle und einem Glas italienischem Bardolino servieren – Buon appetito!

Gutes Gelingen und Guten Appetit

