



Lammleber-Bolognese mit frischen Nudeln

Einer "authentischen" Bolognese soll nebst Hackfleisch und Gemüse auch Hühnerleber zugegeben werden, so steht es in italienischen Kochbüchern und in noch viel mehr Feinschmeckerblogs. Dem kann ich mich anschliessen. Da ich unverhofft zu einer Lammleber gekommen bin, lag es nahe eine Bologneser Sauce nur mit Gemüse und Lammleber zu kochen - ohne Rindfleisch. Kein "authentisches" Gericht mehr, aber sehr gut, denn herausgekommen ist eine delikate, kräftige Bolognese ohne zu sehr dominierendem Leber- oder Lammgeschmack.

Ein Lammleber darf nur ganz kurz gebraten werden, sonst wird sie zäh, in diesem Fall ist das ganz anders: Ich habe sie ganz klein gehackt, scharf angebraten und dann zusammen mit den anderen Zutaten rund 6 Stunden lang geköchelt. Nichts von zäh, dafür eine geschmeidige Sauce die ohne Bindemittel wie Mehl auskommt.

Zutaten

250g Lammleber
450g Gemüse: Rübli, Sellerie, Pastinake
6 kleine Tomaten
1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2dl Passata di Pomodoro
2El italienische Kräuter (getrocknet)
2dl Rotwein
2dl Hühnerbouillon
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Lammleber enthäuten und möglichst klein würfeln. Dazu ist ein sehr scharfes Messer

unabdingbar. Die Leber ist zwar weich, aber sie rutscht (fluscht) leicht unter dem Messer weg. Am besten, man schneidet zuerst dünne Streifen und "hackt" diese von vorn bis hinten.

Das Gemüse ebenfalls klein würfeln. Ca. 5mm Kantenlänge. Ich hab das Gemüse mit dem Streifenschneider meiner Kenwood in zwei Durchgängen geschnitten.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Gehackte Lammleber zusammen mit Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter kurz und scharf anbraten. Sie sollte schöne braune Stellen zeigen. Leber in einen Topf geben. Nun das Gemüse etwas weniger scharf anbraten. Eventuell brauchts nochmals etwas Bratbutter dazu. Das Gemüse rösten bis es braune Stellen zeigt.

In der Mitte der Gemüsepfanne eine Fläche freischarren und die Passata zugeben. Die Passata sollte ca. 2-3 Minuten kochen. Danach Passata und Gemüse vermischen und mit 1dl Rotwein ablöschen. Diesen unter leichtem Rühren einkochen lassen.

Alles in den Topf mit der Leber geben. Nochmals 1dl Wein zugiessen. Italienische Kräuter zugeben. Die kleingewürfelten Tomaten zugeben. Bouillon zugiessen. Etwas pfeffern, nicht zuviel, die Sauce wird mit dem Kochen zunehmend konzentrierter.

Nun köcheln lassen.... 6 Stunden hat es bei mir gedauert, ehe die Sauce eine schöne sämige Konsistenz zeigte. Die Sauce sollte immer etwas flüssig sein, bei Bedarf etwas Wasser oder, wenn sie zu fade ist, Bouillon zugiessen. Das Schmoren muss nicht am Stück geschehen, man kann sie zwischenzeitlich auch mal auskühlen lassen.

Wegen der langen Kochzeit lohnt es sich, mehr als benötigt von dieser Bolognese zu kochen. Sie kann einfach haltbar gemacht werden: Die kochendheisse Sauce in vorgewärmte Gläser mit Schraubverschluss einfüllen und auf den Kopf gestellt auskühlen lassen. So ist die Sauce im Kühlschrank einige Wochen haltbar.



Gemüse und Leber klein gewürfelt.



Nach dem Anbraten sind die Leberwürfelchen noch zäh.



Bolognese auf Vorrat