



Ragù napoletano mit Fusilli lunghi bucati

Schier endlos lange wird das Ragù napoletano gekocht, so 5 bis 6 Stunden. Man braucht dabei zwar nicht ständig am Herd zu stehen, aber das Ragù braucht immer wieder Aufmerksamkeit. Da kommt nicht alles auf einmal in den Topf: Vorab wird die Zwiebel mit Pancetta sanft gedünstet, dann kommt das Fleisch hinzu und muss ab und zu gewendet werden. Es dauert eine gute halbe Stunde bis es soweit ist. Dann wird das Ragù mit kräftigem Rotwein weitergeschmort, dabei kommt der Rotwein etappenweise dazu und wird jedes mal fast ganz eingekocht, etwa 4-5 Mal. Da vergeht eine weitere Stunde. Erst dann kommen Tomate, Passata, Lorbeer und Oregano hinzu, zugedeckt schmort das Ragù weitere 3-4 Stunden. Mit dieser langen Kochzeit zerfällt das Fleisch beinahe und es entwickelt sich ein ungemein tiefgründiger Geschmack - ein ganz besonderes Gaumenerlebnis.

Die lange Schmorzeit kann zusätzlich genutzt werden, um grössere Fleischstücke in der gehaltvollen Sauce zu schmoren. Zum Beispiel grössere Stücke von der Rindhaxe, die man zu der Pasta mit dem Ragù napoletano anrichtet. Oder man macht ein eigenständiges Gericht daraus.

Angerichtet wird das Ragù vorzugsweise auf Bucatini, den dicken Spaghetti mit einem Loch in der Mitte, oder mit Fusilli lunghi bucati, auch eine Art Spaghetti, die zu langen Wendeln geformt sind.

Es lohnt sich vom Ragù napoletano eine grössere Menge zuzubereiten, das Ragù kann problemlos eingefroren werden und kann nach kurzem Aufwärmen als delikate Pastasauce verwendet werden.

Zutaten

2El Olivenöl
1 Zwiebel ca. 50g

50g Pancetta geschnitten
120g Schweinefleisch (Voressen)
120g Rindshaxe
220g Rindshaxe (grössere Stücke)
3 Datteltomaten
2dl Passata di Pomodoro
2 Lorbeerblätter
1Tl Oregano getrocknet
2 Prisen Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu ganz dünnen Scheiben schneiden.
Schweine- und Rindfleisch zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden. Pancetta grob hacken.

Zwiebel und Pancetta in Olivenöl langsam andünsten (ca. 10 Minuten), dabei darf die Zwiebel nicht braun werden. Fleisch dazugeben und 5 Minuten mitdünsten, ohne zu bewegen. Dann Fleisch und Zwiebel vermischen, leicht salzen und pfeffern und 20 Minuten weiterschmoren, dabei ab und zu erneut vermischen. Das Fleisch zieht dabei Saft, das ist in diesem Fall erwünscht.

Rotwein dazugiessen, bis das Fleisch knapp zur Hälfte davon bedeckt ist, Wein ganz einkochen lassen, erneut Wein zugiessen und einkochen lassen, dies 5 Mal wiederholen. Das dauert ca. 1 Stunde.

Tomaten zu kleinen Würfeln schneiden und zusammen mit der Passata und einem Schuss Rotwein zum Fleisch geben. Zugedeckt 3 bis 4 Stunden schmoren lassen, nach Bedarf etwa Wasser dazugiessen, damit die Sauce flüssig bleibt und nicht anbrennt.

Zwei grössere Stücke Haxenfleisch ringsum salzen und pfeffern, zum Ragù geben und ca. 3 Stunden mitschmoren.

Gegen Schluss mit Salz, Pfeffer und 2 Prisen Zucker abschmecken.





Fleisch mit Rowein geschmort







Nach rund 6 Stunden...

