



Lamm-Bolognese

Meist wird eine Bolognese mit Hackfleisch vom Rind oder Schwein oder beidem zusammen zubereitet. Auch wenn das "Originalrezept" seit 1982 im Stadtarchiv hinterlegt ist und 2023 modifiziert wurde, gibt es vermutlich dutzende unterschiedliche Rezepte, die alle für sich das Prädikat "Originalrezept" beanspruchen. Ich füge ein weiteres hinzu, sehr gut, aber nicht original.

Statt mit Hackfleisch wird es mit klein gewürfeltem Lammfleisch zubereitet. Das aromatische Fleisch vom Engadiner Schaf gibt der Bolognese vollen Geschmack und da es nicht gehackt, sondern zu Würfeln geschnitten wird, ist es nach der langen Schmorzeit schön weich und besitzt eine gute Textur.

Zutaten (3 Portionen)

80g	Tagliatelle (pro Portion)
200g	Lammvoressen
100g	Rüebli
50g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1Tl	Tomatenpüree
150g	Pelati mit Saft
1dl	kräftiger Rotwein
1dl	Hühnerbouillon
1	grosses Lorbeerblatt
2Tl	Oregano, getrocknet
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
2El	Olivenöl
10-20g	Tafelbutter
	Bratbutter
	Parmesan

Zubereitung

Lammfleisch zu 1 cm grossen Würfeln schneiden. Rüeblen zu etwas kleineren Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Pelati zu groben Stücken schneiden.

Zwiebel und Rüeblen in Olivenöl 4-5 Minuten dünsten. In der Pfannenmitte eine Fläche freischaufeln, das Tomatenpüree zugeben, etwas andünsten und vermischen. Weiter dünsten, bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film zeigt.

Pelati, Bouillon und Knoblauch zugeben, mit Oregano, Lorbeer und wenig Pfeffer würzen. Aufkochen lassen.

Lammfleisch in Bratbutter kurz und heiss anbraten und zur Sauce geben. Bratensatz mit Rotwein auflösen, kurz köcheln lassen und durch ein Sieb zur Sauce giessen.

Die Bolognese 2 bis 2 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Dabei ein paar Mal umrühren.

Vollrahm unterrühren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Sobald die Bolognese fast fertig ist, die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz ausspülen. Auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen, die Tafelbutter zugeben und schmelzen lassen. Tagliatelle zugeben und vermischen.

2/3 der Bolognese unter die Tagliatelle mischen und auf heissen Tellern anrichten. Mit dem Rest der Bolognese dekorieren. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan servieren.









