



Tagliatelle alla bolognese con cuori di pollo - Frische Nudeln mit Hühnerherzen-Bolognese

Ragù alla bolognese wird meistens mit Rindshackfleisch zubereitet, stöbert man jedoch in italienischen Kochbüchern, so stösst man bald auf Bolognese-Varianten die mit Innereien vom Huhn gekocht werden. Manche behaupten sogar, dass ein richtiges Ragù alla bolognese aus Innereien vom Huhn gekocht sein muss. Wie dem auch sei. Jedenfalls schmeckt eine Bolognese mit dem Geschmack von Huhn irgendwie eleganter als eine Rindfleisch-Bolognese.

Eine gute Bolognese will lange gekocht werden, drei Stunden sind da keineswegs zu lange. Dabei soll sie aber nicht zu Brei eingekocht werden, sie soll eher dünnflüssig bleiben, dazu giesst man ab und zu etwas Wein nach. Durch die lange Kochzeit wird sie schön geschmeidig und entwickelt diesen unvergleichlichen, vollmundigen Geschmack.

Zutaten (2 Portionen)

160g	frische Tagliatelle
100g	Hühnerherzen
2El	Olivenöl
1	kleine Zwiebel
2dl	Passata di pomodoro
1	Knoblauchzehe
ca. 2dl	Weisswein
2 Prisen	Zucker
2Tl	Zitronensaft
1Tl	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hühnerherzen bei Bedarf etwas dressieren, vor allem noch vorhandene Aderteile wegschneiden. Die Fettpölsterchen sollen aber dran bleiben. Hühnerherzen vierteln.

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl schonend andünsten, sobald sie leicht Farbe annimmt, Hühnerherzen zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Passata dazugiessen. Feingehackte Knoblauchzehe, Oregano, Zucker und Zitronensaft zugeben. Gut verrühren und nach ca. 10 Minuten Weisswein dazugiessen bis die Bolognese die Konsistenz einer dünnen Suppe hat. Zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt leicht köcheln lassen. Damit sie nicht zu stark eindickt, ab und zu etwas Weisswein zugiessen. Man kann eine Bolognese stundenlang kochen, sie wird dabei immer nur besser. Bei dieser kleinen Menge schmeckt sie bereits nach drei Stunden wunderbar. Während der langen Kochzeit trennt sich das Öl und Fett von der Sauce. Das macht gar nichts, einfach ab und zu umrühren, aber keinesfalls mit Maizena oder etwas ähnlichem abbinden.

Tipp: Zwei, drei Hühnerhälse in der Sauce mit kochen, das verstärkt den Hühnergeschmack.

Wers gern üppiger und noch sämiger mag, rührt kurz vor dem Servieren ein ordentliches Stück Butter in die Bolognese.







Nach drei Stunden sanftem köcheln

