Ragù alla bolognese mit Hühnerleber

Im Internet findet man wohl zu keinem Gericht mehr unterschiedliche "Originalrezepte" wie zu einem Ragù alla bolognese. Gemäss den meisten Rezepten wird es nicht nur aus Rindshackfleisch zubereitet, sondern da kommen Pancetta und, ganz häufig, auch Hühnerleber dazu. Tomate in irgendeiner Form (Pelati oder Passata di Pomodoro) gehört natürlich auch dazu, aber nicht zu dominant, sondern mehr als Beiwerk, neben weiterem Gemüse aus ganz fein geschnittenen Rüebli, Sellerie und Zwiebel. Basilikum und Olivenöl sind eher verpönt, das sie mit kräftigen Aromen das Ragù zu sehr dominieren würden. Gewürze werden nur zurückhaltend zugegeben: Wenig Oregano und Lorbeer, etwas Pfeffer. Geschmort wird das Ragù mit Rotwein und Hühnerbouillon und das recht lange, so 3 Stunden sollten es mindestens sein. Das Ragù wird dabei immer sämiger.

Ragù alla bolognese wird in der Emiglia-Romagna vorzugsweise mit frischen Tagliatelle angerichtet, da an diesen das Ragù besser haftet als an dünnen Spaghetti. Ich hab das mal ignoriert und das Ragù mit ganz dünnen Reisnudeln angerichtet. Haftung hin oder her, das hat wunderbar geschmeckt.

Frische Hühnerleber gibts nicht einfach so zu kaufen. Da muss man schon beim Metzger nachfragen. In vielen Migros-Filialen findet man aber gefrorene Hühnerleber, die sich bestens für dieses Schmorgericht eignet.

Zutaten

200g	Hühnerleber (gefroren)
100g	Rindshackfleisch
80g	Bratspeck (oder Pancetta)
1/2	Zwiebel
150g	Gemüse-Brunoise (Rüebli und Sellerie ganz klein gewürfelt)
1dl	kräftiger Rotwein (z.b. Chianti)

1dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
1Tl	Oregano getrocknet
	Pfeffer
40g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Rüebli und Sellerie in ganz kleine Würfelchen schneiden (Brunoise, siehe Bild). Zwiebel fein hacken.

Bratspeck in kleine Würfel schneiden. Das geht am besten, wenn der Speck ganz kalt oder sogar leicht angfroren ist.

Aufgetaute Hühnerleber klein würfeln. Das ist gar nicht so einfach, denn sobald die Hühnerleber geschnitten wird, sieht sie aus wie ein Brei. Darum nur kleine Stücke aufs Mal mit einem möglichst scharfen Messer schneiden. Zuerst längs durchschneiden und danach quer zum ersten Schnitt (auch wenn man diesen nicht mehr sieht) nochmals durchscheiden.

Zuerst das Hackfleisch zusammen mit etwa einem Drittel des Specks anbraten. Dazu die Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Hackfleisch und Speck zugeben und zwei Minuten ohne zu bewegen braten lassen. Mit der Bratkelle wenden und weitere 2 Minuten braten. In den aufgeheizten Schmortopf geben. Passata zugeben.

Gemüse-Brunoise zusammen mit einem weitern Drittel des Specks in der gleichen Bratpfanne ca. 5 Minuten rösten. Ebenfalls in den Schmortopf geben.

Die gehackte Zwiebel und den Rest des Specks verteilt in die Bratpfanne geben, Hühnerleber dazugeben und 2 Minuten ohne zu bewegen braten. Wenden und weitere 2 Minuten braten. Mit dem Rotwein ablöschen, Bratensatz etwas aufrühren und alles in den Schmortopf geben.

Mit dem etappenweisen Anbraten bei eher hoher Hitze vermeidet man, dass das Bratgut Wasser zieht.

Bouillon zum Ragù giessen, Lorbeerblätter und Oregano zugeben, mit etwas Pfeffer würzen. Mindestens drei Stunden offen köcheln lassen. Ab und zu umrühren und etwas Wasser zugeben, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen. Vor dem Anrichten Tafelbutter unterrühren.

nahrin
BOUILLON
Huhn · Poule
Passata
Oregano