

Pappardelle mit Rinderragout

Am 25. Oktober ist WELTPASTATAG! Diesen Anlass feiere ich zusammen mit EP, Kotanyi und der Fleischerei Seidl. Wir zaubern Pappardelle mit Rinderragout auf den Tisch. Diese Nudelform kommt übrigens aus der Toskana und ist im Gegensatz zu den in unseren Breiten bekannteren Tagliatelle eine Spur breiter.

Weitere Pastaklassiker findet ihr hier:

- Spaghetti alla Carbonara
- Pasta alla Norma
- Spaghetti all'Amatriciana
- Trofie mit Pesto
- Lasagne alla Bolognese



Zutaten (für 2 Portionen Pappardelle mit Rinderragout):

- 300g mageres Rindfleisch zB.: von der Schulter
- 200g Pappardelle
- 80ml Rotwein
- 1 Dose geschälte Tomaten
- eine kleine Zwiebel

- 1 Karotte
- ein Stück Stangensellerie
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- Rosmarinzweig
- grobes Salz
- geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zuerst Zwiebel, Karotte und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Das Rindfleisch in Streifen und weiter in kleine Stücke schneiden. Dann das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten und das Gemüse hinzufügen. Den Inhalt des Topfes zum Rand schieben und das Rindfleisch im Olivenöl anbraten. Sobald die Poren verschlossen sind, mit dem Wein ablöschen.







Sobald der Wein verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen und die geschälten Tomaten sowie Lorbeerblätter hinzufügen. Für ca. 1,5 Stunden garen lassen. Pappardelle in einem Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen. Dann die Pasta abseihen und im Topf mit dem Rinderragout schwenken. Schließlich die Pappardelle mit Rinderragout mit Parmesan anrichten, nach Belieben mit einem Rosmarinzweig garnieren und servieren.





