

RAGOUT ALLA NONNA



Episode 029 Ragout alla Nonna / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2 Personen

RAGOUT

2 Schweinsbratwürste
250g Rindsbrust
15cm Spareribs
etwas Olivenöl
3dl Rotwein
3 Lorbeerblätter
1 Frühlingszwiebel
1 mittlere Dose Pelati Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 frische Tomate

1. Schweinsbratwürste, Rindsbrust und Spareribs in Stücke schneiden. Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Mit Rotwein ablöschen.

2. Lorbeerblätter, klein geschnittene Frühlingszwiebel und Tomaten aus der Dose zum Fleisch geben, alles köcherlen lassen. Zwei zerdrückte Knoblauchzehen und eine geschnittene, frische Tomate dazu geben, zugedeckt einkochen lassen.

3. Das Ragout so lange kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist – nach René würde das heissen: «Wenn es mich dünkt, es ist dick genug, dann ist es gut.»

PESTO

1 Handvoll Pinienkerne
ein Bund frischer Basilikum
etwas italienischer Peterli
2 Prisen Salz
½ Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
30-40g Parmesan
1 Schachtel Pasta

1. Die Pinienkerne in einer Bratpfanne anrösten.

2. Vom Basilikum nur die kleinsten Blätter und die Spitzen zu oberst abzupfen und für das Pesto verwenden, sie haben viel mehr Geschmack. Ebenso beim Peterli. Die grossen Blätter und die Stängel ins Ragout geben und mit kochen.

3. Die Pinienkerne, die Basilikum- und Peterli-Spitzen in einem Mörser zerstampfen. Etwas Meersalz dazu geben. Wenig Knoblauch beifügen und weiter zu einem Pesto zerstampfen. Mit etwas Olivenöl verfeinern und frisch geriebene Parmesanflocken dazu geben.

4. Die Pasta im Salzwasser kochen. Pesto und Ragout mit den gekochten Nudeln vermischen und Parmesanflocken darüber streuen.



Natürlich wird man in der Küche nicht im Handumdrehn zu einer Grossmutter und schon gar nicht zu einer italienischen. Aber mit einer dicken, schweren Pfanne, in der man gutes Fleisch, kräftigen Wein und allerlei frische Zutaten lange vor sich hin köcherlen lässt, ist schon sehr viel geschafft!

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com