

Ragù alla Bolognese

Rund 5 kg · etwa 34 Portionen · 4 bis 5 Stunden

ZUTATEN

2 kg	Hackfleisch	750 ml	Weißwein, trocken
600 g	Pancetta, ungeräuchert	2 kg	passierte Tomaten
320 g	Zwiebel	1,6 l	Vollmilch
320 g	Karotte		Salz, Pfeffer
320 g	Staudensellerie		

ZUBEREITUNG

- 1 Pancetta fein hacken und im großen Topf ohne weiteres Fett langsam auslassen, bis sie ihr eigenes Fett abgegeben hat.
- 2 Zwiebel, Karotte und Sellerie von Hand fein hacken, in das Fett geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze weich dünsten. Sie dürfen dabei keine Farbe nehmen – bei dieser Menge dauert das gut zwanzig Minuten.
- 3 Hitze erhöhen, das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten, bis es hörbar brutzelt. Bei zwei Kilo braucht das eine halbe Stunde; nicht zu früh aufhören, sonst kocht es nur.
- 4 Weißwein angießen und vollständig verdampfen lassen, bis nichts mehr danach riecht.
- 5 Passierte Tomaten zugeben und offen leise köcheln lassen.
- 6 Die Milch nach und nach in vier Portionen zugeben. Jede Portion einziehen lassen, bevor die nächste folgt.
- 7 Insgesamt vier bis fünf Stunden köcheln, bis das Ragù dick ist und das Fett sich oben absetzt. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Topf mit mindestens 12 Litern nehmen – roh sind es acht Liter. Dazu Tagliatelle oder Lasagne. Kein Knoblauch, keine Kräuter.

