

Alberto's Bandnudel mit Bologneser-Sosse nach DIN-Norm

bei einer früheren diskussion, wurde heftig gestritten, ob in der bologneser sosse tomaten reinkommen oder nicht. die ursprungssosse sah keine tomaten vor, aber 1982 wurde von der *akademie der italienische küche* eine rezept bei der *industrie und handwerkskammer* in bologna hinterlegt. dieses rezept wird seit dem als **traditionell** bezeichnet und hat allerdings mit dem originalrezept des mittelalters wenig gemeinsamkeiten.

bandnudel (tagliatelle) mit oder ohne kräutern so herstellen wie in meinem profil in der nudelanleitung beschrieben ist.

ragù bolognese (rezept nach eintragung von oktober 1982)

die italienische version:

Ragù bolognese: ricetta tradizionale

Ingredienti per 4 porzioni:

- carne di manzo 300 g
- pancetta (di tipo dolce) 150 g
- carota gialla 50 g
- costa di sedano 50 g
- cipolla 50 g
- salsa di pomodoro 5 cucchiaini ovvero estratto TRIPLO 20 g
- vino bianco 1/2 bicchiere
- fleischbrühe 1 glas
- 200 g di latte intero

deutsche übersetzung:

- rindfleisch 300 g (stück aus der rippe möglichst mit sehr wenig fett)
- speck (süsse sorte) 150 g (nicht gesalzen, nicht geräuchert)
- gelbe möhre 50 g
- staudensellerie 50 g (stiel ohne blätter)
- zwiebel 50 g
- passierte tomaten 5 esslöffel oder 20 g tomatenmark 3-fach konzentriert
- weisswein 1/2 glas
- 200 g vollmilch

speck, möhre, sellerie, zwiebel sehr fein gehackt in olivenöl mit einer nuss butter anschwitzen. feingehacktes rindfleisch dazugeben und gut anbraten. weisswein dazu und verdampfen lassen. mit tomaten oder tomatenmark und der brühe ergänzen und für ein paar stunden auf milder hitze köcheln lassen (hier sind ein paar stunden nicht als 2 stunden, sondern mind. 3 stunden oder mehr gemeint.) die milch dazugeben und noch etwas weiter köcheln lassen. nach wunsch mit salz und pfeffer würzen. wobei der wein und die brühe diese sosse in etwa bereits gewürzt haben.

ich habe mich an diesen angaben jedoch, nur mit tomatenmark,

gehalten. es **schmeckt fantastisch**. zu bemerken ist, dass hier keine kräuter wie oregano, thymian....u.s.w. dazu genommen werden. die angewohnheit solche kräuter in eine nudelsosse zu geben, existiert in italien sowieso nicht (ausser basilikum für eine tomatensosse).

übrigens diese sosse wird **nur und ausschliesslich** für tagliatelle und lasagne genommen. spaghetti oder andere nudeln werden mit anderen sossen zubereitet.



Albertos Bandnudelkurs



Mehl (circa 300-400 Gramm) auf eine Fläche geben



In der Mitte eine Mulde bilden



Ein Eigelb pro Person plus ein ganzes Ei dazu



2 Esslöffel Olivenöl und.....



.....1 gestr. Teelöffel Salz dazugeben



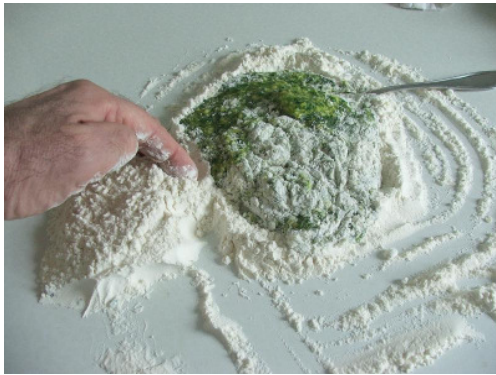
Kräuter oder Gemüse fein hacken. Kräuter roh lassen und Gemüse wie Spinat, Möhren oder eine andere Art Gemüse vorher blanchieren



Kräuter sehr fein hacken und in die Eier geben



Mit der Gabel die Eier vorsichtig schlagen und dabei immer etwas Mehl aus der Innenseite dazunehmen



Wenn die Eiermasse nicht mehr "fließt", das überflüssige Mehl der Außenseite zur Seite stellen



nun weiter mit den Händen kneten.
Nach und nach Mehl dazunehmen bis....



..der Teig nicht mehr an den Händen klebt
und eine elastische Konsistenz erreicht hat



In einer Frischhaltefolie eingewickelt
mindest 30 Minuten ruhen lassen



Die Fläche bemehlen und der Teigballen darauf
soweit als möglich flach andrücken



dann mit dem Nudelholz von innen nach aussen mit etwas
Kraft ausrollen und dabei.....



....öfter bemehlen



wenn sich der Teig dünn anfühlt (sollte weniger als 1 mm
dick sein) dann sollte man ihn -gut bemehlt-
etwas austrocknen lassen



Teig wie einen Rohr einrollen
und die gewünschte Nudelbreite anschneiden



Nudeln (in diesem Fall Tagliatelle) ausrollen
und ziemlich luftig auf einem Küchentuch
circa 40-60 Minuten trocknen lassen



Nudeln in reichlich Salzwasser 1-2 Minuten garen
und mit der Wunschsauce servieren. Buon Appetito