

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #39 RULÄNDER ODER GRAUBURGUNDER, DAS IST HIER DIE FRAGE

Orecchiette Ragù e Gallinetti Frische Pasta mit Rinderragout und frischen Pfifferlingen Vom Chefkoch vom Restaurant **Il Sommelier**, Francesco Mercuri

Zutaten für 4 Personen

1 Stange Sellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
150 g Pfifferlinge
Salz
Rotwein zum Kochen
Extra Natives Olivenöl
700 ml passierte Tomaten
500 g Hackfleisch Rind

Zubereitung

Das Gemüse schälen und waschen und in kleine Stückchen würfeln. Diese in reichlich Olivenöl in einer Pfanne anbraten, dann bei mittlerer Hitze circa 8 Minuten weiterdünsten und hin und wieder umrühren. Dann das Hackfleisch dazugeben und 10-15 Minuten mitbraten und mit dem Wein ablöschen (Tipp vom Chefkoch: das Fleisch lässt erst etwas Saft ab, das dann wieder einkochen muss, dann wird es perfekt). Dann die passierten Tomaten dazugeben sowie zwei kleine Gläser Wasser, mit Salz und Pfeffer würzen, gut umrühren und dann mit halb aufgelegtem Deckel auf kleinster Stufe circa zwei Stunden einkochen lassen. Wer mag, kann noch zwei Lorbeer Blätter mit reingeben. Zwischendurch mal umrühren. Wenn es vor Ablauf der zwei Stunden schon zu sehr einkocht, heißes Wasser dazu geben.

Während das Ragù schön cremig wird, könnt ihr die gewaschenen Pilze mit etwas Thymian in der Pfanne schön anbraten und die Pasta zubereiten.

Im Il Sommelier serviert der Chef dieses Ragù auf den sogenannten Orecchiette, zu deutsch „Öhrchen“, an die ihr Aussehen ein wenig erinnert. Wenn die Pasta al dente ist, auf Tellern anrichten, das Ragù drüber und die Pfifferlinge darauf anrichten.

BUON APPETITO.



SENTI VINI

Kochhack:

Kennt ihr die beste Methode um Pilze zu putzen? Besonders Pfifferlinge haben ganz feine Lamellen und sind nicht glatt, deshalb bestäubt man sie am besten mit Mehl und taucht sie dann kurz ins Wasser. Im Wasser löst sich das Mehl von den Pfifferlingen und der Schmutz bleibt am Mehl haften.

Antonia's Weinempfehlung:
Weinhaus Heger Oktav Grauburgunder 2022

