

Tagliatelle al ragù

- 300 gr. Mehl (wenn möglich Hartweizenmehl)
- 1 TL Salz
- 3 Eier

In eine Schüssel gut vermengen bis Teig glatt und geschmeidig ist und matt glänzt.

Teig zu einer Kugel formen und in ein Küchentuch oder eine Klarsichtfolie wickeln. Bei Zimmertemperatur mind. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig in vier Stücke teilen und auf Arbeitsfläche dünn auswallen oder in Pastamaschine verarbeiten. In Pastamaschine zuerst dickste Stufe wählen und mehrmals durchlassen. Danach immer dünner werden bis gewünschte Dicke erreicht wird.

Ragù

- 150 gr Salsiccia
- 350 gr Rindshack
- 2 Knoblauchzehen
- 800 gr Fleischtomaten ohne Haut
- 1 Prise Zucker
- je 1 Rüebli, Selleriestange resp. Zweig Rosmarin, Thymian, Majoran sowie Lorbeerblatt
- 1/2 Glas Rotwein

Gemüse und Kräuter waschen. In einer Pfanne fein geschnittene Sellerie, Knoblauch, Rüebli, Zwiebel und Gewürze mit 3 EL Olivenöl in ca. 10 Minuten langsam anbraten. Danach Fleisch stückchenweise bei hoher Hitze hinzugeben. Häufig umdrehen. Nach 5 Minuten Wein hinzugeben und einkochen. Klein geschnittene Tomaten hinzugeben und aufkochen. Danach Hitze zurückstellen und zugedeckt eine Stunde köcheln lassen.

In einer grossen Pfanne mit viel Wasser Pasta kochen. Danach mit Sauce vermischen. Parmesan dazu geben.