

# Pappardelle mit Fleischragout

Diese italienische Pappardelle mit herhaftem Fleischragout sind ein echtes Wohlfühlgericht. Das geschmorte Ragout wird besonders aromatisch und passt perfekt zu frischer Pasta.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

### für die Pappardelle

400 g	Hartweizengrieß
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	Eidotter
2 EL	Olivenöl (Extra Vergine)
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
0.25 TL	Oregano getrocknet

### Fleischragout

800 g	<a href="#">Rindfleisch</a> (von der Schulter)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
0.25 Stk.	Knollensellerie
0.5 Stk.	Lauch
1 Handvoll	Frische Champignons (braune)
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
200 ml	Rinderbrühe
1 Dose	<a href="#">Tomaten</a> (ca. 400 g)

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Pastateig zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig halbieren, portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Von der Breitseite her locker einrollen und in etwa 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die **Pappardelle** auseinanderziehen und kurz antrocknen lassen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Pasta hineingeben und nur 2–3 Minuten garen. Abgießen und nach Wunsch in etwas Butter schwenken.
3. Für die Fleischsauce Zuerst Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Das übrige Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch von Sehnen befreien, trocken tupfen und ebenfalls klein würfelig ( ca.1 cm ) schneiden. In einem schweren Schmortopf etwas Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Erneut Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise kräftig anbraten, bis es rundum schön gebräunt ist. Das geschnittene Gemüse zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Danach das Tomatenmark unterrühren und leicht anschwitzen, damit es sein volles Aroma entfaltet. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nun die geschälten Tomaten sowie die Brühe zugeben, Zwiebeln und Knoblauch wieder einrühren und alles gut vermengen.
4. Das **Fleischartgout** bei niedriger Hitze zugedeckt zirka 1,5 Stunden sanft schmoren lassen. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die frischen Pappardelle mit dem Fleischartgout vermengen oder separat servieren. Mit frischem Basilikum und geriebenen Parmesan garnieren und sofort genießen.

## Tipp