Rigatoni Alla bolognese

Mit dem Rezept für Rigatoni Alla bolognese lässt sich die Familie glücklich machen. Groß und Klein lieben diesen Klassiker einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,9 h

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Karotte
1 Stange	Sellerie
300 g	Faschiertes
1 Schuss	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Rotwein
200 ml	Rinderbrühe
1 Dose	Tomaten (geschält)
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Petersilie (geschnitten)
400 ml	Milch
2 EL	Butter
40 g	Mehl
300 g	Rigatoni
6 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Rigatoni Alla bolognese zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in sehr feine Stücke schneiden. Dann die Karotten und den Sellerie schälen, ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und beiseitestellen.

2. Dann Öl in eine große Pfanne geben und auf mittlere Temperatur erhitzen. Anschließend Zwiebeln, Karotten und Sellerie zufügen und glasig andünsten. Unter gelegentlichem Umrühren für etwa acht Minuten weiterköcheln lassen, bis alles leicht bräunlich wird. Danach den Knoblauch zugeben und für eine weitere Minute köcheln lassen. Jetzt das Faschierte in die Pfanne geben und verteilen. Die Sauce nun so lange braten lassen, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist. Anschließend Wein, Oregano, Tomatenmark und Tomatenstücke einrühren. Nun den Deckel aufsetzen und die Sauce für etwa vierzig Minuten einköcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Das Fleisch sollte jetzt schön zart und die Sauce eingedickt sein. Wenn die Sauce zu wässrig ist, den Deckel abnehmen und ein wenig weiterköcheln lassen. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen. Zuletzt die Petersilie einrühren.

3. Nun den Ofen auf 200° vorheizen. Währenddessen einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Rigatoni laut Packungsbeilage kochen, jedoch die Garzeit um zwei Minuten reduzieren. Dann das Wasser abgießen, die Nudeln sehr gut abtropfen lassen und beiseitestellen.

4. Für die Bechamelsauce jetzt die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Nun Butter in einen weiteren Topf geben und langsam zum Schmelzen bringen. Anschließend unter ständigem Rühren, mit einem Schneebesen, das Mehl in die Butter einrühren. Für etwa zwei Minuten auf dem Herd lassen und weiterrühren. Danach vom Herd nehmen und die Milch einrühren. Jetzt wieder auf den Herd stellen und für etwa fünf Minuten bei geringer Hitze, unter gelegentlichem Umrühren weiterköcheln lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Als Nächstes die Nudeln in die Auflaufform geben, die Bolognese-, die Bechamelsauce und den Käse dazugeben, Alles ordentlich durchmischen und glatt streichen. Dann den Parmesankäse darüber streuen. Als Letztes etwas Olivenöl über den Auflauf sprenkeln. Den Auflauf nun für etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberseite leicht bräunlich und schön knusprig wird. Vor dem Servieren etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Tipp

Zu den Rigatoni Alla bolognese passt ein knackiger grüner Salat mit Schlagobers- oder Balsamicodressing hervorragend. Ein schönes Glas Rotwein rundet den guten Geschmack perfekt ab!