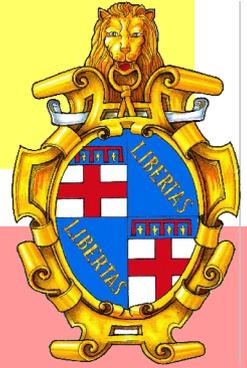


# Ragu alla Bolognese

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 24.9.2025



## Zutaten für 4 Personen

300 g	Rinderhackfleisch aus Oberschale, Keule, Kugel oder Brust; mit der groben Scheibe des Fleischwolfs geschnitten.
150 g	<a href="#">Pancetta</a> (italienischer Bauchspeck, nicht geräuchert)
1	kleine Zwieben
1	kleine Karotte
1	Stange Sellerie
5 EL	Passierte Tomatenpaste (alternativ: 1 EL Tomatenmark)
½ Glas	Trockener Weißwein
½ Glas	Vollmilch
	Salz, Pfeffer nach Belieben

Spaghetti Bolognese? Die beliebten Spaghetti mit einer Tomaten-Hackfleisch-Soße kennen wir als italienisches Nudelgericht aus der traditionellen Gourmetküche von ... Bologna? Eben nicht!

In [Bologna](#) heißt das „*Ragu alla Bolognese*“, und das Rezept ist unter Federführung der [Accademia Italiana della Cucina](#) im Jahr 1982 offiziell bei der Handelskammer von Bologna hinterlegt worden. Es ist unverwechselbares Kulturgut. Die Zutatenliste sehen Sie links.

Herr [Fabian Löffler](#) hat uns auf diese kulinarisch bedeutende Tatsache hingewiesen und das Rezept für uns freundlicherweise aus dem Italienischen übersetzt. Wir freuen uns, es Ihnen hier präsentieren und die Verwechslung mit dem Spaghetti-Gericht beheben zu können, das mit der eigentlichen bolognesischen Küche nichts zu tun hat.

## Zubereitung Ragu alla Bolognese

- Pancetta fein hacken und in einer breiten Pfanne / Topf bei niedriger Hitze auslassen. Kein weiteres Fett hinzugeben.
- Fein gehackte Zwiebel, Sellerie und Karotte hinzufügen und sanft andünsten, bis das Gemüse weich ist.
- Das Rinderhackfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze gut durchbraten bis es krümelig ist.
- Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.
- Passierte Tomaten oder Tomatenmark einrühren und etwa 2 Stunden bei sehr niedriger Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und ggf. etwas Brühe nachgießen, wenn es zu trocken wird.
- Zum Schluss die Milch hinzufügen, um die Säure der Tomaten abzumildern.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Es werden zum Ragù alla Bolognese NIE Spagetti gereicht, sondern ausschließlich **Tagliatelle**. Verwendet man keine frische Pasta, die mit Ei hergestellt wird, sondern getrocknete Pasta aus reinem Hartweizen (Zum Beispiel **Linguine**), ersetze man die Milch durch Sahne (aber nur dann!) um das geschmeidige Mundgefühl nachzuahmen.

Man garniert den Teller mit reichlich bestem Parmigiano Reggiano.

## Erläuterungen

Verwunderlich mag sein, dass keine Kräuter und kein Olivenöl verwendet werden. Es wird Weiß- und nicht Rotwein angegossen. Auch kommt kein Knoblauch hinzu. Der Anteil von Tomaten in der Sauce ist verschwindend gering. Hintergrund: Unsere landläufige Vorstellungen von „Spaghetti Bolognese“ beschreiben diffus eine Tomaten-Fleisch-Sauce und entsprechen am ehesten einem Ragù der **toskanischen Küche** oder der des **Latiums**. Hier werden üppig Kräuter und Knoblauch hinzugefügt, da man hier gerne aromatischere Fleischsorten verwendet (also Wildschwein, Wild im allgemeinen oder Lamm). Das hat mit einem Ragù alla Bolognese aber nichts gemein.

Die Konsistenz einer „Pasta-Soß“ in Italien entspricht auch tatsächlich eher einem Haschee denn einer Soße. Beim Durchziehen des Kochlöffels muss der Topfboden längere Zeit blank zu sehen sein. Der Tomatenanteil ist in keinem klassischen „Ragù“ so hoch, wie man Tomaten bei uns in der Regel verwendet. Wir adaptieren mit dem, was gemeinhin „Spaghetti Bolognese“ heißt, eigentlich die Variante „**Napoli**“ – eine tatsächliche Tomatensauce (Pasta al Pomodoro).