Fettuccine al Ragù di maiale - Schweinsragoût an Tomatensauce

Vor allem im Süden Italiens kocht man eine Pastasauce, nebst reichlich Tomate, auch gern mit groberen Fleischstücken statt mit Hackfleisch: Fleischwürfel vom Schweinshals, die nur kurz gebraten werden, damit sie schön saftig bleiben. Darum wird die Tomatensauce mit Stangensellerie, Rüebli, Zwiebel und Knoblauch vorab zubereitet und das Fleisch nur noch kurz in der Sauce mitgeschmort.

Die Zubereitung ist zwar einfach, aber die Sauce muss mindestens 1 Stunde schmoren, damit sie schön geschmeidig wird. Angerichtet auf den feinen Fettuccine "La Casereccia di Anna Murena" ein einfaches und genüssliches Mahl.

Zutaten (1 Portion)

1	Schweinshalssteak, ca. 180g
1	kleine Zwiebel, ca. 40g
1	Knoblauchzehe
1	kleines Rüebli
2	kleine Stengel Stangensellerie
5	Piccadilly-Tomaten
2dl	Weisswein
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
	Parmesan
80g	Fettuccine
	Salzwasser

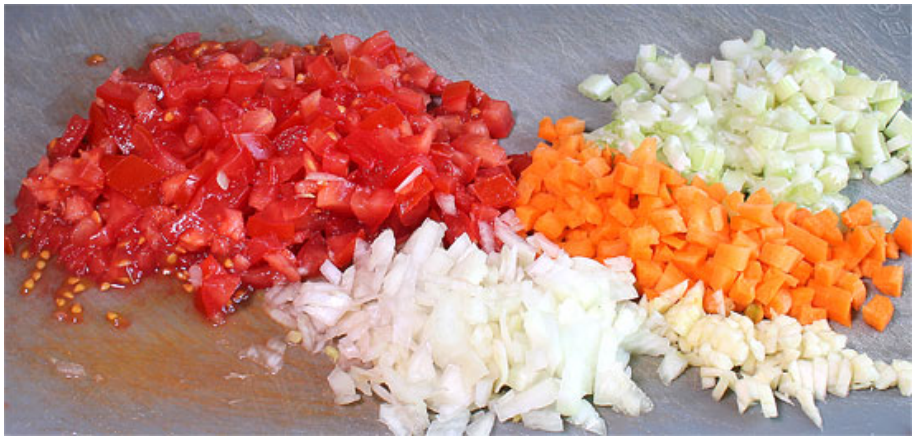
Zubereitung

Stangensellerie und Rübli zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch

hacken. Tomaten zu Würfelchen schneiden.

Zwiebel, Stangensellerie und Rüebli ca. 3 Minuten in Olivenöl dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Tomaten, Knoblauch und Rosmarinzweig zugeben. 1/2Tl Salz zugeben und gut 1 Stunde köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Mit 1-2Tl Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinshals zu ca. 1,5cm grossen Würfeln schneiden, salzen und pfeffern. In Olivenöl kurz anbraten und zur Sauce geben. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Nebenher die Fettuccine gar kochen.

Fettuccine zu einem Nest anrichten, Ragù darauf geben und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.