Pipe rigate al ragù - Ghackets und Hörnli italienisch

Ghackets und Hörnli nach italienischer Art. Pipe rigate, die kurzen, gerillten "Röhren", sind von deutlich grösserem Durchmesser als die hiesigen Hörnli, aber ebenfalls sehr kurz. Sie sind gute Saucenfänger, auch für recht flüssige Saucen. Das ragù lässt sich auch mit Hackfleisch, oder wie in Italien beliebt, aus einer groben Salsicce zubereiten. Besonders gut schmeckt es, wenn aus den Resten eines Schmorbratens mit reichlich Sauce zubereitet wird (Stracotto alla fiorentina).

Zutaten (pro Portion)

80g	Pipe rigate
80g	Reste vom Schmorbraten
ca. 4El	Sauce vom Schmorbraten
20g	Zwiebel
5cl	Rindsbouillon
20g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Pipe rigate in Salzwasser knapp gar kochen. Abgiessen.

Zwiebel längs vierteln, zu dünnen Scheiben schneiden und in Olivenöl leicht anrösten. Schmorbraten klein würfeln und zusammen mit der Sauce zu der Zwiebel geben. Bouillon dazugiessen und aufkochen. Pipe rigate zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei ein paar mal vermischen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss den Parmesan untermischen.

Anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

nahrin
BOUILLON
fettfrei
sans graisse
COTTURA 10 MINUTI
n.91