Rezept

Tagliatelle mit Lammragout

Ein Rezept von Tagliatelle mit Lammragout, am 01.05.2024

Zutaten

500 g	Fleischtomaten
3	Stangen Staudensellerie
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
200 ml	Fleischbrühe (Instant)
2	Lorbeerblätter
	Pfeffer
4-6 EL	frisch geriebener Parmesan
300 g	Lammfleisch ohne Knochen (Keule)
1	große Möhre
2	Knoblauchzehen
1 TL	Mehl
1/8 l	trockener Rotwein
	Salz
500 g	Tagliatelle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Das Lammfleisch kalt abspülen, trockentupfen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Sellerie und Möhre putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Nach und nach Fleisch, Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie darin anbraten. Das Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen, mit der Brühe und dem Wein ablöschen. Die Tomaten einrühren, die Lorbeerblätter dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze 20 Min. einkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Min. schmoren lassen.

3. 15-20 Min. vor Ende der Schmorzeit 6 l Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Lammragout und mit dem Parmesan servieren.