



Sizilianisches Ragout mit Fusilli

Rindfleisch aus dem Kühlschrank nehmen, in kleine Würfel schneiden und salzen. Das Fleisch sollte, vor dem Anbraten, auf Raumtemperatur gebracht werden. Ich lasse es immer für 20 - 30 Minuten stehen und bereite in der Zwischenzeit die restlichen Zutaten vor.

Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Petersilie und Basilikum fein hacken.

Einen Topf erhitzen und erst wenn er die richtige Temperatur erreicht hat, das Olivenöl dazu geben. Damit wird verhindert das es zu sehr erhitzt. Nach dem Öl sofort das Rindfleisch dazu geben und kräftig anbraten. Zwiebel und die restlichen Kräuter (Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano) mit anbraten.

Das Ganze mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die stückigen Tomaten hinein geben und für ca. 40 Minuten köcheln lassen. Eine gute Tomatensoße braucht Zeit und sollte schön eingekocht werden. Das Ragout immer wieder etwas umrühren und sollte es zuviel Flüssigkeit verlieren, einfach etwas Wasser nachschütten.

15 Minuten vor dem Ende der Kochzeit die Fusilli in heißem Salzwasser kochen. Nach dem Abgießen der Nudeln kommt das Olivenöl zum Einsatz. Die ganzen Nudeln mit dem Olivenöl betreufeln und gut durchmischen.

Die Fusilli in einer heißen Pfanne kurz anbraten und auf die Teller verteilen. Das fertige Ragout darüber geben und den Parmesan in Streifen oder in kleinen Stücken darüber streuen.



Zutaten für 4 Portionen:

Ragout

250	g	Rindfleisch
400	g	Tomaten, stückig
1	Stk	Zwiebel
½	Bund	Petersilie
½	Bund	Basilikum
5	EL	Olivenöl
1	Schuss	Rotwein, italienisch
1	TL	Oregano
1	TL	Majoran
		Salz
		Pfeffer

Fusilli

250	g	Fusilli
3	EL	Olivenöl
		Parmesan