Spaghetti Bolognese

Ich glaube es gibt unzählige Variationen von einem Ragu alla Bolognese ?. Und ich denke das die meisten Bolognese Saucen auch auf ihre Art immer besonders sind. Trotzdem möchte ich euch hier auch auf meinem Blog gerne mein Rezept eines klassischen Ragu alla Bolognese vorstellen.

Ich glaube die Bolognese Sauce war eins der ersten Gerichte, die ich gekocht habe. Im Laufe der Jahre habe ich natürlich das Rezept immer wieder neu ausprobiert, und bin letztendlich genau bei dieser Version des Rezeptes stehen geblieben.

Es wird in Italien, in der Familie meines Mannes fast genauso gekocht und wir lieben es ?. Als meine Töchter noch Zuhause gewohnt haben, stand es auch mindestens einmal im Monat auf dem Speiseplan ?.

Dabei ist die Wahl der Pasta eigentlich völlig egal und natürlich Geschmackssache. Im übrigen essen wir diese Sauce auch sehr gerne zu Gnocchi di Patate, Kartoffel Gnocchi. Und fällt mir gerade auf, das ich das Rezept dazu noch nachreichen muss ?.

Übrigens habe ich das Rezept der Bolognese schon in einem Beitrag zur Lasagne erwähnt.

Lasagne alla Bolognese ???

Die Mengenangabe in meinem Rezept sind übrigens sehr großzügig, den bei uns gab es immer Streit um die Sauce ? deshalb ist es ein bisschen mehr. Sollte jedoch noch eine Menge übrig bleiben, dann kann man sie natürlich wunderbar einfrieren.

Hunger bekommen ? ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 3 – 4 Personen

500 g Spaghetti oder andere Nudelsorten

1 El Olivenöl

500 g Schabefleisch oder Rindergehacktes

1 kleine Knoblauchzehe

1 Karotte – gehobelt, geraspelt oder in Stücke geschnitten

1 Handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein

Zubereitung

– Knoblauch in kleine Stücke schneiden

– die Karotte klein hobeln, raspeln oder in Stücke schneiden

– Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch in dem heißen Öl anbraten

– Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

– mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Ich mache auch immer gerne ein bisschen Chilliflocken mit in die Soße

– die gehackten Tomaten in die Pfanne gießen und anschließend

das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

– die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

– wenn die Soße gut eingekocht ist, kommt ein guter Schuss Rotwein dazu

– nach ein paar Minuten den Herd ausschalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

Nun entweder die Pasta mit der Soße in einem großen Topf mischen oder die Sugo einzeln auf jede Portion verteilen

Dazu passt übrigens perfekt ein trockener Lambrusco oder ein Bonarda ??

Buon Appetito ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Pesto Genovese ??

Wenn ich Basilikum rieche, denke ich sofort an Italien, Sonne, Meer, Urlaub usw. ? geht es euch nicht auch so? Als ich das erste Mal Pesto Genovese gegessen habe, konnte ich garnicht genug kriegen ? so gut hat das geschmeckt. Diese wunderbare Soße kann man so vielseitig einsetzen. Pesto schmeckt zur Pasta und Risotto. Man kann es auch als Topping für Caprese oder eine Ministrone verwenden.

Ich habe die Pesto Genovese zum ersten Mal mit Gnocchi gegessen und seitdem gehört zu meinen Lieblingsessen ? die Pesto Genovese ist eine typisch ligurische Spezialität, und wer schon mal in dieser wundervollen Region Urlaub gemacht hat, der kennt diesen unvergleichbaren Geruch, der nahezu aus fast jedem Ristorante nach draußen dringt ?

Die Herstellung dieser Pesto ist wirklich leicht und auch für Anfänger geeignet ? vorausgesetzt ihr besitzt einen guten Pürrierstab oder Mixer. Wenn ich eine Pesto Genovese selber mache, dann immer eine etwas größere Portion. Denn sie hält sich mindestens 3 Monate im Kühlschrank. Ich fülle immer mehrere kleine Gläser ab und kann sie dadurch besser portionieren oder verschenken.

Holt euch doch einfach Mal ein bischen Italien ins Haus, kauft euch Basilikum und legt los ?

Zutaten – ca. 10 Portionen

120 g Basilikum

3 Knoblauchzehen

80 g Parmesan

50 g Pecorino

50 g Pinienkerne

125 – 150 ml Olivenöl

Salz – Pfeffer



Zubereitung

– den Parmesan und Pecorino fein reiben

– die Basilikum Blätter in eine große Schüssel oder Gefäß geben

– die Hälfte der Pinienkerne und den in Stückchen geschnittenen Knoblauch dazugeben

– nun etwas Olivenöl hinzufügen und alles nach und nach pürrieren. Dann den Rest der Pinienkerne mit etwas Olivenöl mit pürrieren

– jetzt nach und nach die beiden Käsesorten unterrühren und immer ein wenig Olivenöl mit einlaufen lassen. Die Konsistenz sollte cremig sein

– zum Schluss alles noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

– die Pesto in Gläser füllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken

– die Gläser luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 3 Monate

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤



Lasagne alla Bolognese ???

Hach, ich glaube die Lasagne ist so eines der absoluten Klassiker der italienischen Küche ? und es gibt so viele Variationen dieses so unglaublich leckeren Essen. Trotzdem werde ich hier auf meinem Blog die Lasagne alla Bolognese verewigen, denn darauf komme ich immer wieder zurück. Für mich immer wieder eine Alternative wenn mir zum Beispiel mal garnichts anderes einfällt ? oder man schon am Tag davor etwas vorbereiten möchte. Übrigens ist es für mich und meine Familie auch das klassische Weihnachtsessen an Heiligabend ?

Dieses Rezept stammt übrigens original aus Italien, wo es meine Schwiegermama vor ungefähr 45 Jahren mitgebracht hat, und seitdem ist es Bestandteil auch bei uns.

Es wird auch fleißig weitergegeben innerhalb unserer Familie

und es erfüllt mich mit Stolz, dass meine Töchter mittlerweile auch schon dieses alte Familienrezept selber kochen ?

Eine Lasagne selber zu machen ist natürlich immer mit ein bisschen Aufwand verbunden, aber wenn ihr sie ein paarmal gemacht habt, dann habt ihr irgentwann auch schon eine gewisse Routine entwickelt ?

Die Soße alla Bolognese werde ich euch auch noch bei den Basics in meinem Blog verlinken, denn damit könnt ihr ja dann auch eine Pasta Bolognese oder Gnocchi alla Bolognese zaubern.

So und nun genug erzählt, hier ist das Rezept ?

Zutaten – 4-6 Personen

300 – 400 g Lasagne Platten

100 – 150 g Gouda

Butterflöckchen

Pfeffer

Salz

Bechamelsauce :

75 g Butter

75 g Mehl

750 ml Milch

1 – 2 El Zucker

1/2 Tl Salz

Prise Muskatnuss

Bolognese:

1 El Olivenöl

300 g Schabefleisch o. Rindergehacktes

1kleine Knoblauchzehe

1 gehobelte Karotte

1 handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 Kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein



Zubereitung

Lasst euch bitte Zeit bei der Zubereitung, denn sie besteht aus verschiedenen Schritten ?

– Zubereitung der Sauce Bolognese:

Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden

Karotte grob hobeln oder auch in kleine Stücke schneiden

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen

Fleisch in heißem Öl anbraten

Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen

die gehackten Tomaten in die Pfanne geben und anschließend das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

wenn die Soße gut eingekocht ist, gebt ein guten Schuss Rotwein dazu

nach ein paar Minuten den Herd auszushalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

beiseite stellen

– Zubereitung der Bechamelsauce

Butter in einem Topf erhitzen

Mehl einrühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt

nach und nach die Milch unterrühren, ganz wichtig ist die ganze Zeit mit dem Schneebesen zu rühren, damit die Milch nicht anbrennt

mit Zucker und Salz würzen, die Bechamel sollte eine leichte Süße haben

wenn die Soße eindickt, den Herd ausmachen und das Muskat dazugeben

beiseite stellen

einen großen breiten Topf mit Wasser erhitzen

sobald das Wasser kocht etwas Öl und Salz ins kochende Wasser geben

nun immer 3-4 Lasagne Platten in das kochende Wasser geben und

ca. 2 Minuten al dente kochen

auf einen Baumwoll Küchentuch trocknen lassen

– Einschichten der Lasagne

zuerst mit der Bechamelsauce beginnen

dann eine Schicht Lasagne Plättchen

wieder eine Schicht Bechamelsauce

eine Schicht Bolognese

danach ein wenig Gouda verteilen

wieder Lasagne Plättchen usw.

zum Schluss Bechamelsauce und Bolognese

mit ein paar Butterflöckchen verzieren

Entweder ihr legt die fertige Lasagne jetzt in den Kühlschrank für später oder den nächsten Tag, oder ihr bereitet euch auf das Essen vor :

Ofen auf 200 ° Grad ober/ unter Hitze oder 180 ° Umluft vorheizen

Lasagne im unteren Drittel ca. 30 – 35 Minuten backen

Mit frisch geriebenen Parmesan servieren

dazu passt übrigens ganz wunderbar ein trockener Lambrusco ?

So und nun lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤



Kürbis Gnocchi ❤ Gnocchi alla Zucca

Also ich finde Gnocchi sind eins der absoluten Highlights in der italienischen Küche ? Ich habe sie das erste Mal mit 17 Jahren bei meinem ersten Italien Urlaub in Abano Therme gegessen.

Seitdem ist es mein absolutes Lieblingsessen, und natürlich auch am liebsten selbst gemacht.

Ganz wichtig hierbei ist die Konsistenz der Kartoffeln. Auf jeden Fall immer mehlige kochende Kartoffeln verwenden. Und ja man muss es einfach auch erwähnen, es ist ein wenig aufwendiger Gnocchi selbst zu machen. Wer aber Spaß am kochen hat, und gerne neues ausprobiert, sollte unbedingt mal Gnocchi selber zubereiten.

Normalerweise werden die klassischen Gnocchi mit Kartoffeln, Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer zubereitet. Manche geben auch noch ein Ei dazu. Ich verwende es aber nicht.

Bei den Kürbis Gnocchi wird einfach ein Teil Mehl durch Kürbismuß ersetzt. Die Konsistenz ist etwas weicher und feuchter als bei den reinen Kartoffelgnocchi, aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Zutaten- 2 Personen/ Hauptgericht- 4 Personen/ Vorspeise

150 – 200 g Mehl

250 g gekochte Kartoffeln/ mehlige Sorte

300 g Kürbismuß

Salz

Muskatnuss

Mehl zum zum Bearbeiten

60 g Butter

Salbei Blätter

Salz

Parmesan



Zubereitung

– bereitet das Kürbismuß vor/ Anleitung bei“ Basics “ in meinem Blog

– Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten

– das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Unterlage geben

– Kartoffeln und Kürbis auf das Mehl geben, etwas Salz und Muskatnuss dazu

– alles verkneten und immer wieder eure Hände bemehlen, denn die Konsistenz ist sehr feucht

– wenn ihr aus den Zutaten einen großen Kloß geknetet habt, geht diesen auf ein großes bemehltes Brett

– 1/4 von der Kugel abnehmen und mit beiden Händen eine lange Wurst rollen, die sollte ca. 2 cm dick sein

– dann mit einem Schaber oder Messer ca. 1 – 2 cm dicke Stückchen abschneiden. Bitte achtet unbedingt immer auf genug Mehl auf der Unterlage

– verteilt die kleinen Stückchen auf der Unterlage und fahrt so fort bis der ganze Teig verbraucht ist

– nun nehmt euch eine Gabel und drückt die Teilchen ein wenig platt

– lasst jetzt alles ein paar Minuten ruhen, und setzt einen großen Topf mit Wasser auf

– in einer Pfanne die Butter sanft schmelzen und den Salbei hineingeben. Alles bei milder Hitze leicht braten

– etwas Salz in das kochende Wasser geben und die Gnocchi hineingeben

– nach einigen Minuten kommen die Gnocchi an die Oberfläche. Diese mit einer Schaumkelle gleich aus dem Wasser schöpfen und in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben

– gebt noch 1-2 El heißes Wasser aus dem Topf mit dazu

– alles nochmal vorsichtig durchrühren und sofort servieren

– mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Buon appetito ??

Dazu passt eigentlich jede Art von Wein, also Weiß, Rose oder Rotwein. Wir haben einen Rotwein aus der Toskana “ Santa Christina von Antinori “ dazu genossen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤



Kürbislasagne ? Lasagne alla

Zucca

Hach, wie ich Kürbis liebe ? und dabei habe ich als Kind schon das Wort Kürbis gehasst ? ja denn früher hat man Kürbis fast immer süß sauer eingelegt gegessen ? nein das habe ich immer abgelehnt.

Und dann habe ich irgendwann, vor vielen Jahren bei Freunden das erste Mal überbackenen Kürbis gegessen ? von dem Moment an war Kürbis nicht mehr wegzudenken in meiner Küche ?

Es gibt so viele tolle Gerichte mit diesem speziellen Gemüse, und es wird auch noch einiges auf meinem Blog folgen.

Aber ich fange jetzt einfach mal mit einer wunderbaren Lasagne an. Die habe ich das erste Mal in einem Restaurant gegessen und deshalb gleich in meiner Küche ausprobiert, und noch ein bisschen mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen verfeinert.

Ich liebe die italienische Küche und es muss ja nicht immer die klassische Lasagne al forno sein ?

Also hier ist meine Rezept Idee :

Zutaten – 4-6 Personen

600 g Kürbisfleisch

300 g Lasagne Platten

1 Zwiebel

ca. 50 g Parmesan

2 El Olivenöl

ca. 2 Tl Salz

120 g Butter

100 g Mehl

1 l Milch

Muskat, Pfeffer

ca 400 g Fontina Käse

mediterane Kräuter – Rosmarin, Thymian, Oregano

30 g Pinienkerne



Zubereitung

– Zwiebel und Kürbis in kleine Würfel schneiden

– 1 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Dann das Kürbisfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze und geschlossen Deckel ca. 5-8 Minuten dünsten

– Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unterrühren. Die Milch nach und nach einrühren, so das keine Klümpchen

entstehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen

– den Kürbis in die Bechamel geben und alles kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen

– die Lasagne Platten kurz in kochendes Salzwasser geben und auf einem Küchenhandtuch ausbreiten

– Ofen auf 220 ° – ober/unter Hitze – vorheizen

– den Fontina in kleine Würfel schneiden

– nun ein Teil der Bechamel Kürbis Sauce in eine Auflaufform geben. Danach eine Schicht Lasagne Platten. Dann wieder Bechamel. Mit Parmesan bestreuen und Fontina Würfel dazugeben, und so weiter

– zum Schluss die Bechamel mit Parmesan und Fontina bestreuen.

-Noch ein El Öl über die Lasagne geben

– im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen

– Kräuter klein hacken

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne rösten

– die fertige Lasagne vor dem servieren mit den Kräutern und Pinienkernen garnieren

Bon appetito

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

