

Marcella Hazan

Die klassische italienische Küche

Echtzeit

stattdessen Pancetta, die ein ziemlich ähnliches rundes und mildes Aroma hat. Sie können für die Sauce beides verwenden, Speck oder Pancetta. Probieren Sie es einmal aus, damit Sie wissen, welche Version Ihnen besser schmeckt.

Für 6 Portionen

225 g Pancetta in einer einzigen, 1 cm dicken Scheibe oder dieselbe Menge Bratspeck
4 Knoblauchzehen
3 EL gutes Olivenöl
4 EL trockener Weißwein

2 große Eier
4 EL frisch geriebener Romano
50 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
550 g Spaghetti

- 1 Pancetta oder Speck in knapp 6 mm breite Streifen schneiden.
- 2 Den Knoblauch mit einem Messergriff leicht zerdrücken, sodass er platzt und die Schale sich löst. Die Schale fortwerfen. Knoblauch und Olivenöl in eine kleine Bratpfanne geben und auf gute Mittelhitze schalten. Den Knoblauch braten, bis er dunkelgelb ist, dann herausnehmen und fortwerfen.
- 3 Die Pancetta- oder Speckstreifen in die Pfanne geben und so lange braten, bis sie an den Rändern knusprig werden. Den Wein hinzufügen und 1 bis 2 Minuten brodeln lassen. Die Hitze abschalten.
- 4 Die beiden Eier in die Servierschüssel schlagen. Mit einer Gabel leicht vermischen, dann die beiden geriebenen Käsesorten, reichlich Pfeffer und die gehackte Petersilie hinzufügen. Gründlich vermischen.
- 5 Die gekochten, abgetropften Spaghetti in die Schüssel geben und alles rasch vermischen, sodass die Pasta gut mit Eiern und Käse überzogen ist.
- 6 Pancetta oder Speck bei starker Hitze rasch braten. Den Pfanneninhalt über die Spaghetti geben, nochmals gründlich mischen und sofort servieren.

BOLOGNESER FLEISCHSAUCE

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ragù, wie die Bologneser ihre berühmte Sauce nennen, zeichnet sich durch einen milden, angenehmen Geschmack aus, den jede Köchin hervorzaubern kann, wenn sie ein paar wichtige Punkte beachtet: Das Fleisch darf nicht zu mager sein; je durchwachsener es ist, umso besser. Ideal wäre ein Stück Halsgrat vom Rind. Das Salz gleich beim Anbraten hinzufügen, damit der Fleischsaft in die Sauce austritt. Erst die Milch, dann Wein und Tomaten zum Fleisch geben. So wird es vor Säure geschützt. Keine Demiglace oder anderen Fleischextrakt verwenden, der die Sauce aus dem Gleichgewicht bringen und scharf machen würde. Einen Topf verwenden, der Hitze speichert. In Bologna und fast überall in der Emilia-Romagna bevorzugen Köchinnen irdenes Geschirr, aber emailliertes Gusseisen oder Stahltopfe mit Sandwichboden sind ebenfalls geeignet. Die Sauce unbedeckt sehr, sehr lange ganz leise köcheln lassen. 3 Stunden sind das Minimum, länger wäre noch besser.

Für 6 Portionen

1 EL Pflanzenöl
45 g Butter
85 g gehackte Zwiebeln
3 Stangen Sellerie, gehackt
4 mittelgroße Karotten, gehackt
350 g gehacktes durchwachsenes Rindfleisch
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss
¼ l Vollmilch
¼ l trockener Weißwein
500 g San-Marzano-Tomaten aus der Dose,
klein geschnitten, mit dem Saft
550 bis 675 g Pasta
1 EL Butter für die Pasta
Parmigiano Reggiano zum Servieren

Pasta-Empfehlung: In der ganzen Gastronomie passt kein Paar besser zusammen als *Ragù alla bolognese* und hausgemachte Bologneser Tagliatelle (Seite 128). Ebenfalls klassisch sind *Grüne Lasagne auf Bologneser Art* (Seite 196). Ragù ist köstlich mit *Tortellini* (Seite 131) sowie mit trockener Pasta aus der Packung, wie zum Beispiel Rigatoni, Conchiglie und Fusilli. Kurioserweise sind in Bologna *Spaghetti alla bolognese* unbekannt.

- 1 Öl, Butter und gehackte Zwiebeln in den Topf geben und auf Mittelhitze schalten. Die Zwiebel unter Umrühren glasig anschwitzen, dann gehackten Sellerie und Karotten hinzufügen. Etwa 2 Minuten garen; umrühren, damit das Gemüse gut mit Fett überzogen ist.
- 2 Gehacktes Rindfleisch, eine große Prise Salz und ein wenig Pfeffer dazugeben. Das Fleisch mit der Gabel zerkrümeln, sorgfältig umrühren und so lange garen, bis es nicht mehr roh und rot aussieht.
- 3 Die Milch hinzufügen und unter häufigem Umrühren so lange brodeln lassen, bis sie völlig verdampft ist. Eine winzige Prise, etwa ⅛ TL, Muskatnuss in den Topf reiben und umrühren.
- 4 Den Wein dazugießen und langsam verdampfen lassen, dann die Tomaten hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig verrühren. Wenn die Tomaten zu brodeln beginnen, die Hitze verringern, sodass die Sauce sehr schwach kocht; es darf nur hin und wieder eine Blase an die Oberfläche steigen. Mindestens 3 Stunden unter gelegentlichem Umrühren köcheln. Es wird Ihnen auffallen, dass die Sauce trocken wird und das Fett sich vom Fleisch trennt. Damit sie nicht anbrennt, fügen Sie jedes Mal, wenn es nötig wird, ⅛ l Wasser hinzu. Zum Schluss darf jedoch kein Wasser mehr vorhanden sein, und das Fett muss sich von der Sauce trennen. Mit Salz abschmecken.
- 5 Die Sauce mit der gekochten, abgetropften Pasta vermischen; dabei die Butter hinzufügen. Frisch geriebenen Parmesan extra dazu servieren.

Wenn Sie die Sauce im Voraus zubereiten wollen: Wenn Sie die Sauce nicht 3 bis 4 Stunden hintereinander überwachen können, schalten Sie die Hitze ab, wenn Sie die Küche verlassen müssen, und fahren später mit dem Kochen fort. Hauptsache, Sie bereiten die Sauce an ein und demselben Tag zu. Die fertige Sauce kann 3 Tage in einem fest verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie lässt sich aber auch einfrieren. Vor dem Vermischen mit der Pasta aufwärmen; 15 Minuten leise köcheln lassen und dabei ein- bis zweimal umrühren.

Der Echtzeit Verlag dankt Victor Hazan für sein Vertrauen.

Originaltitel der amerikanischen Erstausgabe:
The Essentials of Classic Italian Cooking
Erschienen 1992 bei Alfred A. Knopf, Inc., New York

6. Auflage 26. November 2021
Copyright © 1992 by Marcella Hazan
Illustrationen Copyright © 1992 by Karin Kretschmann
Copyright © dieser Ausgabe Echtzeit Verlag GmbH, Basel

ISBN 978-3-905800-98-2

Ins Deutsche übertragen von Cornell Ehrhardt,
Angelika Feilhauer und Lexa Katrin Gräfin von Nostitz.
Überarbeitet und aktualisiert vom Echtzeit Verlag.

Autorin: Marcella Hazan
Vorwort: Christian Seiler
Fotografien: Andri Pol
Gestaltung: Müller+Hess, Basel
Druck und Bindung: CPI, Ulm

Die Neuauflage von Marcella Hazans unvergänglichem Klassiker: überarbeitet, aktualisiert und neu gestaltet.

Marcella Hazan ist eine der wichtigsten Kochbuchautorinnen der Welt. «Die klassische italienische Küche» ist ihr Meisterwerk. Hazan, im kulinarischen Eldorado der Emilia-Romagna aufgewachsen, wanderte in die USA aus, wo sie zur unangreifbaren Autorität der wahren, italienischen Geschmäcker aufstieg. Ihre Kochkurse sind Legende. Ihre Bücher sind Welterfolge, und das hat einen guten Grund: Marcellas Rezepte inspirieren kulinarische Analphabeten ebenso wie mit allen Wassern gewaschene Profis.

«Ich lese dieses Kochbuch wie andere Menschen Romane.»

Fergus Henderson

«Wirklich unentbehrlich» *Nigel Slater*

«Wäre in meiner Küche nur Platz für ein Buch, es wäre dieses.»

Christian Seiler

Echtzeit Verlag
ISBN 978-3-905800-98-2



9 783905 800982