

BRIAN ON TOUR – SLOWENIEN

Slowenische Tagliatelle mit Pulled-Beef Bolognese

Mit Brians slowenischem Gericht bringen Sie den mediterranen Klassiker auf den Tisch und die Augen der ganzen Familie zum Strahlen. Denn Tagliatelle Bolognese schmeckt jedem, gelingt jedem – aber nur diese hat den ganz besonderen Biss durch die raffinierte Pulled-Beef Variation.

Zutaten – 4 Personen

1 Bund Sellerie

4 große Karotten

2 große, rote Zwiebeln

1 Flasche Olivenöl

1 Flasche Rotwein

1 Tube Tomatenmark

1 Stück Parmesan

1 große Packung Tagliatelle (ca. 150 g pro Person)

Rinderbrust und/oder Rinderhüfte
(ca. 100 g pro Person)

2 l Hühnerfond

Zubereitung

- 1 2 Liter Hühnerfond in einem Topf aufkochen und anschließend beiseitestellen.
- 2 Den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln kleinschneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln andünsten.
- 3 Das Fleisch in etwa Golfball große Stücke schneiden. Für eine gleichmäßige Garstufe darauf achten, dass alle Stücke etwa die gleiche Größe haben.
- 4 Das Fleisch zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kross anbraten.
- 5 Den Sellerie und die Karotten ebenfalls hinzugeben und anrösten. Einen Liter Hühnerfond dazu gießen, mit Salz verfeinern und für zwei Stunden bei reduzierter Temperatur köcheln lassen.
- 6 Die Fleischstücke entnehmen und mit einer Gabel die Fasern voneinander trennen (wie bei Pulled Pork). Dann die Masse beiseitelegen.
- 7 Die Möhren, Zwiebeln und den Sellerie vom Fond absieben und danach entweder pürieren oder durch ein Sieb in den Sud drücken.

Dober appetit!

(Guten Appetit!)



- 8** Die Fleischfasern mit ca. 2 EL Tomatenmark, einem Schuss Rotwein und 3 EL Olivenöl hinzugeben. Die Menge miteinander verrühren und zum Kochen bringen. Mit Salz abschmecken und die fertige Soße warm halten.
- 9** Den zweiten Liter Hühnerbrühe zum Kochen bringen und die Tagliatelle al dente kochen. Danach die Nudeln abtropfen und sofort auf dem Teller anrichten.
- 10** Die Soße auf die Tagliatelle geben und vor dem Servieren mit Parmesan verfeinern.

Dober appetit!

(Guten Appetit!)

