

# Ragout mit Nudeln

Für 3 Personen:

750g Hack, 6 Möhren, 6 Stängel Sellerie, 3 mittelgroße Zwiebeln, 80g Tomatenmark, Pfeffer, Salz, Weißwein, 1L Brühe, 1EL Butter, 50ml Milch

7 Eigelb, ca. 200g Mehl

---

Zeitbedarf: 30 Minuten plus ca. 60-90 Minuten Schmorzeit

---

Hack in Öl gut anbraten, dann aus der Pfanne nehmen (das Öl möglichst in der Pfanne lassen). Möhren, Sellerie und Zwiebeln klein würfeln und in der Pfanne auf höherer Stufe anschmoren (ggf. noch etwas zusätzliches Öl hinzugeben).

Dann das Tomatenmark hinzugeben, gut einrühren und weiter schmoren lassen. Wenn es beginnt anzusetzen, mit Weißwein ablöschen und noch einmal unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis der Wein weg ist. Ein zweites Mal mit Weißwein ablöschen und nochmal einkochen lassen. Jetzt die Hälfte der Brühe hinzufügen, abkochen lassen, die zweite Hälfte der Brühe hinzufügen und auf geringerer Hitze weiter köcheln. Am Schluss die Butter und die Milch einrühren.

Für die Nudeln die Eigelbe in eine Schüssel geben, nach und nach Mehl hinzufügen und zu einem Teig verkneten, bis der Teig kein Mehl mehr aufnimmt. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen (1-2mm), leicht bemehlen und in Streifen schneiden (ca. 2cm breit).

Die Nudeln für 1-2 Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann abgießen und mit dem Ragout vermengen.