

Italienisches Ragout

Nachdem ich bei Anthony Bourdain eine italienische „Mamma“ beim Kochen eines Ragouts gesehen hatte, wollte ich das unbedingt Nachkochen.

Rezept gesucht und gefunden:

Italienisches Ragout – Originalrezept

Originalrezept meiner neapolitanischen Schwiegermutter – super vorzubereiten und macht sich fast von alleine !

Habe mir alle Zutaten besorgt und habe nach Rezept gekocht. Es ist nicht schwierig, das Fleisch wurde superzart und die Kinder haben es auch gerne mitgegessen – es war bloss ein bisschen fad.

Da habe ich mich an das Rezept für Tomaten von Jamie Oliver erinnert. Das Ragout habe ich am nächsten Tag noch einmal mit einer ganzen, frischen roten Chillischote (vorher einstechen, sonst fliegt sie um die Ohren) erhitzt. Das hat dem Ragout noch eine leichte Schärfe verliehen.