

# Ragù alla Bolognese: Ein großer Klassiker und wie man ihn noch besser machen kann

## Im Brighella kommt das Ragù saftig und nicht säuerlich auf den Tisch

Deutschlands Lieblingsgericht, Spaghetti alla Bolognese, gibt es in Italien nicht und schon gar nicht in Bologna, der Hauptstadt der fresslustigen Region Emilia-Romagna. Dort wird man sie auch nur mit Tagliatelle erleben. Ragù alla Bolognese ist ein großer Klassiker – und doch kann man diesen so variieren, dass er noch besser schmeckt. Wir haben ein schönes Beispiel dafür.



So gut eine Bolognese auch sein kann, uns ist sie meist zu fett, zu trocken oder durch den Einsatz von Tomatenmark zu säuerlich. Leo Caporale vom Ristorante Brighella in Frankfurt macht für uns ein umwerfend gutes Ragout zur Pasta. Es ist dem alla Bolognese ähnlich und doch ganz anders. Leo nennt es deshalb auch Kalbs/Rinder-Ragù. Es ist saftig, bestens gewürzt und

intensiv im Geschmack. Es ist auch nicht fettig oder wird nach einer Weile trocken. Es ist einfach ganz wunderbar. Das Ragout

besteht aus Rind und Kalb, unter Beachtung der unterschiedlichen Garzeiten (in der original Bolognese werden Fleisch von Schwein und Rind und auch Wurstreste sowie anderes mehr verwendet). Küchenchef Leo stützt sein Gericht auf Gemüsebrühe und schmeckt mit den Zutaten Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Thymian, Salz und Pfeffer ab. Im Gegensatz zur Bolognese wird bei ihm kein Tomatenmark und auch kein Wein verwendet. Tomatenmark und Wein machen eine Bolognese säuerlich, weshalb zur Eindämmung Milch verwendet wird. Das Ragù im Brighella wurde von all diesen Störfaktoren befreit. Es ist kraftvoll, fleischig und ganz gezielt auf den reinen harmonischen Geschmack ausgerichtet.

Im Brighella gibt es zum Kalbs/Rinder-Ragù Maccheroncini. Diese aus der Region Marken stammende Nudelsorte passt besonders gut zum Ragù und schmiegt sich an die Fleischsauce an, ohne sie auszutrocknen. Wir kennen kaum ein anderes Gericht, das für 16 € so viel Freude macht. So schmeckt Italien.

Ludwig Fienhold



Brighella,  
Restaurant  
&  
Hotel  
,  
Frankfurt,  
Esche  
rheimer  
Lands  
traße  
442,  
Tel.  
069  
53 39  
92.

[www.ristorante-brighella.de](http://www.ristorante-brighella.de)

Fotos: Barbara Fienhold