



**Pappardelle alla casa mia**  
mit Chinzi zartem Rinderragù  
und Gemüse aus grünen Bohnen,  
Hokkaidokürbis und Süßkartoffel,  
leicht scharf

Für 4-6 Portionen  
brauchen Sie:



für das Ragù:

- ⇒ 750 g Rindernacken zum Schmoren
- ⇒ 3 Stangen Staudensellerie
- ⇒ 2 Möhren
- ⇒ 3 Knoblauchzehen
- ⇒ 2 Schalotten
- ⇒ 400 g reife Tomaten oder  
Dosentomaten ( am besten San Marzano)
- ⇒ je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- ⇒ 1-2 Lorbeerblätter
- ⇒ ½ l Rotwein
- ⇒ ¼ l Rinderfond
- ⇒ Salz und Pfeffer....  
und 2 Stunden Zeit

für die Pappardelle:

- ⇒ 500 g Pappardelle,  
egal ob getrocknet oder Frischteig
- ⇒ Salz
- ⇒ Olivenöl
- ⇒ 100 g Butter
- ⇒ 3-4 EL Creme fraîche
- ⇒ 2 Zweige frischer Thymian
- ⇒ 1 Möhre
- ⇒ 2 Stängel Staudensellerie

für das Ofengemüse:

- ⇒ 1 Chillischote,
- ⇒ 1-2 Frühlingszwiebeln
- ⇒ 1 kleiner Hokkaidokürbis
- ⇒ 1 große oder 2 kleine Süßkartoffeln
- ⇒ 150 g feine grüne Bohnen
- ⇒ frisch geriebener Parmesan

Zuerst kocht Chinzi das Ragù!  
Chinzi, Viktors bester Freund, schneidet  
das Nackenfleisch in ca. 2 cm große  
Würfel, dabei entfernt er das größte  
Fett. Die Würfel wendet er in Mehl.  
Staudensellerie, Möhre, Knoblauch und  
Schalotten schneidet bzw. hackt er in  
feine Würfelchen. Er brät das Gemüse in  
einem Schmortopf an, dann gibt er das  
Fleisch dazu, brät es kurz mit an, dann  
fügt er die Thymianzweige, den fein-  
gehackten Rosmarin und das Lorbeerblatt  
hinzu, löscht alles mit dem Rotwein ab.  
Dann kommen Tomaten enthäutet und grob  
geschnitten oder so aus der Dose dazu.  
Nun lässt er alles 2 Stunden bei  
niedriger Temperatur schmoren, bis die  
Flüssigkeit gut reduziert ist.  
Zwischendurch füllt er mehrmals mit ein  
wenig Rinderfond wieder auf und lässt  
weilerschmurgeln, bis eine wunderbare  
sämige Sauce mit butterzarten Fleisch-  
würfelchen entsteht, alles wird mit Salz  
und Pfeffer abgeschmeckt, die Thymian-  
zweige und der Lorbeer entfernt und dann  
ab damit auf die Pappardelle, mmmh.

Für die Pappardelle setze ich reichlich  
Wasser auf, salze es erst, wenn es  
sprudelnd kocht. In einem kleineren Topf  
setze ich Wasser zum Blanchieren der  
grünen Bohnen auf. Den Backofen heize  
ich auf 180 °C vor.

Jetzt schnibbele ich erst Mal Gemüse:  
Möhre und Staudensellerie schneide ich  
in ganz kleine Würfelchen, je kleiner  
um so besser, damit sie sich später  
schön an die Pappardelle schmiegen.

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.



Den Hokkaidokürbis entkerne ich, achte ihn, teile jedes Achtel noch mal quer, dann schneide ich ihn in ganz schmale Scheiben.

Die Süßkartoffel schäle ich und viertel oder achte sie, um dann ähnlich große Scheiben wie beim Kürbis zu erhalten. Die Chilischote entkerne ich und schneide sie in schmale Streifen und dann in kleine Würfelchen. Den Thymian streife ich vom Stängel und hacke ihn grob. Die Frühlingszwiebel schneide ich in diagonale 0,5 cm große Scheiben, das Grün in etwas größere.

Von den Bohnen trenne ich die Enden ab, dann blanchiere ich sie im sprudelnd kochenden gesalzenen Wasser, noch bissfest müssen sie sein, ich schrecke sie in Eiswasser ab, stelle sie beiseite. Ich nehme eine ofenfeste Form, gebe 2-3 EL Olivenöl hinein, dazu Hokkaidokürbis und Süßkartoffel, ich wälze sie im Öl, vielleicht brauche ich mehr, salze und pfeffere sie und dann brutzeln sie im Ofen schön weich, das kann so 15 Minuten dauern, ich menge die grünen Bohnen unter und einen Spritzer Zitronensaft, halte alles im Ofen warm.

Für meine Pappardelle setze ich eine Pfanne mit einem Stich Butter und einem EL Olivenöl auf. Die Pappardelle werfe ich ins Wasser, der Tisch sollte nun schon gedeckt sein... In der Pfanne brate ich die Möhren und Selleriewürfel mit dem Thymian an (ein paar kleine Schalottenwürfelchen machen es noch deftiger). Wenn sie bissfest sind,

kommen 3 EL Creme fraîche und 2 EL Wasser dazu, salzen und pfeffern, ich stelle es zur Seite, es kommt gleich an die Pappardelle.

Für mein Ofengemüse brate ich in einer weiteren kleinen Pfanne noch kurz Chili und Frühlingszwiebel in Butter und Olivenöl an, dann menge ich es unter das Ofengemüse.

Wenn ich die Pappardelle al dente gekocht und abgeschüttet habe, gebe ich sie in den Topf zurück, mit ein wenig Butter mache ich sie geschmeidig und dann gebe ich mein Möhren-Sellerie-Gemüse dazu, gut aber vorsichtig untermischen, ab in die Schüssel, auf den Tisch: Das Ofengemüse kommt auch in eine Schüssel, jeder nimmt sich nach Belieben, frischen Parmesan und Pfeffer drauf...mmmh

buon appetito!

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.