

Venezianisches Entenragout

Venezianisches Entenragout gehört zu den elegantesten Ragouts. Das Ragout ist die Antwort Venedigs auf die Bolognese aus Bologna. Das Rezept kommt aus dem Veneto, der Gegend in und um Venedig. Es ist einfach zuzubereiten, braucht aber etwas Geduld und die wird auch belohnt, denn das Venezianische Entenragout schmeckt einfach himmlisch. Viel Spaß beim Genießen!

für 6-8 Portionen

Zutaten

- 3 Entenbrüste
 - 300 g Rinderhack
 - 200 g Salsiccia (italienische Fenchelbratwurst)
 - 2 Zwiebeln
 - 3 Karotten
 - 1 große Dose Dosentomaten
 - 100-150 ml Weißwein zum Ablöschen
 - 2 Stangen Stangensellerie
 - 1 Prise Zimt
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Zweiglein Thymian
 - 1 Zweiglein Rosmarin
 - 50 g Butter
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
-

Zubereitung

1. Die Zwiebeln putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Fett von den Entenbrüsten ablösen.
2. Das Fett in kleine Würfel schneiden und in einem Bräter auf mittlerer Flamme anbraten. Die Zwiebeln darin anschwitzen. Etwas salzen.
3. Karotten und Stangensellerie putzen und würfeln und in den Bräter geben. Ca. 3 min anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren bis die Flüssigkeit um 2 Drittel verdampft ist.
4. Nun das Fleisch der Entenbrüste in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und mit dem Rinderhack anbraten. Die Salsiccia aus dem Darm lösen und dazugeben. Alles scharf anbraten.

5. Die Gewürze, die restliche Butter und die Dosentomaten hinzufügen. Verrühren und kurz aufkochen. Auf mittlere Flamme schalten. Den Deckel halb darauflegen, 2 Stunden köcheln und gelegentlich umrühren.
6. Noch mal abschmecken und dann kann das Venezianische Ragout serviert werden.

▷ Es schmeckt sehr gut zu frischer Pasta und zu Risotto.