

1 Rezept für Rigatoni al Forno (detailliert)

Nach der Reparatur der Backofentür gilt es, die Tür zu testen und dies gleich mit einer kleinen Feier zu verbinden. Zutungerecht erfolgt dies natürlich mit Rigatoni al Forno. Also keine Herdtür-Reparatur mit Wippermann's Blaustern ohne Rigatoni-Party. Daher hier das Rezept für etwa 2 Personen:

- Man stelle 500 g Rigatoni-Nudeln bereit, Wasser und Salz nach Packungsanweisung. Das Wasser (etwa 4 Liter) wird zuerst zum Kochen gebracht. Erst dann wird das Salz und dann die Nudeln hineingegeben (siehe unten). Die Nudelkochzeit beträgt typischerweise 9 bis 10 Minuten.
- Parallel dazu wird die Soße hergestellt:
 - Stück schieren Speck (ca. 12 ccm, geräuchert und gesalzen) kleinwürfeln (wie Zwiebeln)
 - 1 große Zwiebel würfeln
 - 2 sehr große Zehen Knoblauch würfeln
 - max. 500g Rinderhackfleisch bereitlegen
 - kalt gepresstes Olivenöl in einen Topf (ca. 24 cm Ø) geben, so dass der Boden gerade bedeckt ist
 - Speck hinzugeben
 - Öl und Speck auf höchster Stufe erhitzen, bis Speck geschmolzen, glasig und knusprig ist
 - Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch hinzugeben. Das Ganze braten, bis die Masse grau und krümelig ist
 - nun einen kräftigen Schluck trockenen Montepulciano hinzugeben und kochen, bis die Flüssigkeit raus ist

Nach persönlichem Ermessen eines der folgenden 3 Tomaten-Convenience-Produkte hinzugeben

- 1 Glas Biotomaten (Abtropfgewicht 400 g) oder
- 1 Dose passierte Tomaten (Füllgewicht 400 g) oder
- 1 Dose gestückelte Tomaten (Füllgewicht 400 g)

Desweiteren unter ständigem Umrühren auf mittlerer Flamme hinzugeben

- 1 Häufchen Fleischbrühtrockenmasse
- 1 Prise Salz
- eine Hand voll Ostmann Pizzagewürz
- 2 Lorbeerblätter

Wenn das Nudelwasser kocht, das Salz (etwa eine Hand voll pro 4 Liter Wasser) und die Nudeln in das Wasser geben. Sofort umrühren.

Parallel dazu die Soße einkochen lassen, diese dann abschmecken und gegebenenfalls nachjustieren. Zum Schluss 1/2 (50 g) Gläschen Toskana Mix Gewürzkräuter hinzugeben.

Bild 1 Nudeln und Soße werden gleichzeitig gekocht



Sobald die Nudeln den 'al dente'-Zustand erreicht haben, das Wasser abschütten und die Nudeln wieder zurück in den Topf befördern. Die bereits fertiggestellte Soße hinzugeben. Das Ganze wieder kurz aufkochen und vorsichtig umrühren.

Bild 2 Aufkochen von Nudeln und Soße nach der Vereinigung



Das Ergebnis in eine feuerfeste Backform (z.B. Blech oder Keramik, Maße z.B. 30x37x7 cm) umfüllen. Die gleichmäßig in der Backform verteilten Nudeln werden schließlich ebenso gleichmäßig mit Mozzarella belegt: 3 Maxipacks Galbani zu je 200 g Abtropfgewicht sollten es schon sein. Obenauf kommt zur Krönung etwas Reibekäse.

Bild 3 Nach dem Umfüllen in die Backformenform (hier Blech)



Die Backform wird nun in den Backofen geschoben. Die Backzeit beträgt

- 20 Minuten, falls der Ofen schon vorgeheizt war
- 45 Minuten, falls er kalt war

Die Ofentemperatur beträgt

- 180° C bei Umluft
- 200° C bei Ober- und Unterhitze

Bild 4 Im Backofen, erkennbar ist der Reibekäse oben auf



Nach dem Backen sollte der Käse oben leicht gebräunt sein.

Bild 5 Wir haben fertig



Bild 6 Mahlzeit



2 Rezept für Rigatoni al Forno (Handzettel), für 2 Personen

- Etwa 4 Liter Wasser kochen, dann Salz und 500 g Rigatoni-Nudeln hinzugeben und sofort umrühren. Nudelkochzeit typischerweise 9 bis 10 Minuten
- Parallel dazu Soße herstellen:
 - Stück schieren Speck (ca. 12 ccm, geräuchert und gesalzen), eine große Zwiebel und 2 sehr große Zehen Knoblauch kleinwürfeln
 - kalt gepresstes Olivenöl in Topf (ca. 24 cm Ø) geben, so dass der Boden gerade bedeckt ist, und gewürfelten Speck hinzugeben
 - Öl und Speck auf höchster Stufe erhitzen, bis Speck geschmolzen, glasig und knusprig ist
 - Zwiebeln, Knoblauch und max. 500 g Hackfleisch hinzugeben. Das Ganze braten, bis die Masse grau und krümelig ist
 - Schluck Rotwein hinzugeben und kochen, bis die Flüssigkeit raus ist
 - 400 g Tomaten-Convenience-Produkte hinzugeben
- Unter ständigem Umrühren auf mittlerer Flamme
 - 1 Häufchen Fleischbrühtrockenmasse, 1 Prise Salz, eine Hand voll Ostmann Pizzagewürz und 2 Lorbeerblätter hinzugeben
 - Soße einkochen lassen, abschmecken und gegebenenfalls nachjustieren
 - zum Schluß 1/2 (50 g) Gläschen Toskana Mix Gewürzkräuter hinzugeben
- Sobald Nudeln 'al dente' sind, das Wasser abschütten und die Nudeln wieder zurück in den Topf befördern. Die fertige Soße hinzugeben. Das Ganze wieder kurz aufkochen und vorsichtig umrühren
- Das Ergebnis in die Backform umfüllen und gleichmäßig mit Mozzarella belegen: 3 Maxipacks Galbani zu je 200 g Abtropfgewicht. Obenauf etwas Reibekäse
- Die Backform wird nun in den Backofen geschoben. Die Backzeit beträgt
 - 20 Minuten, falls der Ofen vorgeheizt war, 45 Minuten, falls er kalt war
 - Ofentemperatur 180° C bei Umluft, 200° C bei Ober- und Unterhitze
- Nach dem Backen sollte der Käse oben leicht gebräunt sein

Mahlzeit !!