Ragú – ragout

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/ragu-ragout.html

Ragú je kořeněné dušené jídlo s masem nebo rybou, či houbami a zeleninou. Italské slovo ragú pochází ze starofrancouzského ragouster – „oživit chuť“. Ragú se narodilo ve francouzské kuchyni.

Do základu omáčky z olivového oleje nebo másla přidáme nakrájenou cibuli a česnek. Zasmažíme a doplníme kostičkami kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel). Pro barvu a chuť přidáme loupaná rajčata a bylinky. Nejlepší jsou čerstvé.

Směs se nechá na pánvi změknout. Pak přidáme maso buď v celku nebo nakrájené či namleté. Na druhu masa nezáleží. Může to být maso hovězí, telecí, vepřové, jehněčí, ryby, zvěřina nebo drůbeží.

Malé knedlíčky, nejen masové, tento pokrm vhodně doplní.

Z hub jsou nejlepší mladé plodnice hřibů nebo lišky.

Ragú můžeme připravit i bez masa, jen z jemných druhů zeleniny.

Klasickým příkladem ragú je „Ragú alla Bolognese“, či u nás notoricky známý guláš. Nebo také francouzský „Boeuf Bourguignon“.

Rozeznáváme ragú bílé, které nejčastěji zjemňujeme žloutkem rozšlehaným ve smetaně.

Ragú hnědé bohatě podléváme kvalitním suchým červeným vínem.

Ragú červené, podlévané vínem bílým a zahuštěné drcenými rajčaty. Je to lehčí, italská, variace.