

## Kärntner Wild - Sauce mit Wurzeln

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Wildfleisch (Reh,Hase,Hirsh)
1		Zwiebel
1		Moehre
1/4		Sellerieknolle
1	klein.	Lauchstange
30	Gramm	Schweineschmalz
1	Teel.	Kuemmel
2	Teel.	Majoran
125	ml	Fleischbruehe
1	Essl.	Hagebuttenmark
500	Gramm	Nudelflecken
		Steinpilze, ein paar
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Das Wildfleisch von Fett und groben Sehnen befreien. Fein schnetzeln, wuerfeln oder durch den Fleischwolf drehen.

Gemuese putzen, waschen und fein wuerfeln. Das Schmalz zerlassen. Das Wildfleisch darin rasch bei grosser Hitze anbraten, so dass es braeunt und roestet, aber kein Wasser zieht und kocht.

Kuemmel angehen lassen, so dass er knackt und sein Aroma freigibt. Majoran, die gewuerfelten Gemuese und gegebenenfalls Steinpilze hinzufuegen und ebenfalls anbraten. Mit Fleischbruehe abloeschen und unbedeckt weich kochen, wobei sich die Sauce konzentriert.

Nach etwa 1 Stunde (zwischen durch immer wieder nachschauen, ob genuegend Fluessigkeit vorhanden ist, evtl. nachgiessen) die Sauce mit Hagebuttenmark andicken. Tomaten- oder Paprikamark machen die Sache kerniger. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gargetrockneten Nudelflecken anrichten.