

Bandnudeln mit Wildschweinsugo

Kategorien: Wild, Schwein, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Wildschweingulasch A. d. Keule
5	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Zwiebeln; fein gewürfelt
200	Gramm	Möhren; fein gewürfelt
200	Gramm	Staudensellerie; fein Gewürfelt
3		Knoblauchzehen; fein Gewürfelt Salz, Pfeffer
2	Essl.	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
600	ml	Wildfond
800	Gramm	Passierte Tomaten
1	Zweig	Rosmarin
3		Lorbeerblätter
5		Wacholderbeeren
2	Teel.	Zucker
50	Gramm	Pinienkerne
500	Gramm	Bandnudeln; z.B. Tagliatelle
3-4	Essl.	Balsamessig

Anleitung:

1. Das Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
2. Dann in einem Bräter im Olivenöl anbraten. Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Knoblauch dazugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren, mit dem Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, Tomaten dazugeben und mit Rosmarin, Lorbeer, Wacholder und Zucker würzen.
3. Die Fleischsauce 2 Stunden, 30 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel bei milder Hitze leise kochen lassen.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und in den letzten 10 Minuten zur Fleischsauce geben.
5. Die Nudeln nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen, aber nicht abschrecken. Nudeln mit der Fleischsauce in einer Schüssel servieren und mit Balsamessig abschmecken.

: Zubereitungszeit: 3 Stunden

: Pro Portion: 79 g E, 32 g F, 124 g KH = 1130 kcal (4729 kJ)