

Pappardelle Sulla Lepre - Nudeln mit Hasenkeule

Kategorien: Fleisch, Innereien, Küche, Nudeln, Hauptspeise

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE NUDELN

350	Gramm	Weizenmehl,
3		Eier,
1		Eigelb,
		Salz

FÜR DAS FLEISCH

4	klein.	Hasenkeulen,
2		Hasennieren, wenn möglich
40	Gramm	Butter,
20	Gramm	Bauchspeck,
1/2		Zwiebel,
1/2	Stange	Staudensellerie,
1/2		Karotte,
		Petersilie,
1	Essl.	Tomatenmark,
		Fleischbrühe,
		Salz,
		Frisch gemahlener Pfeffer

Anleitung:

Nudeln: Das Mehl (bis auf einen kleinen Rest) mit den Eiern, dem Eigelb und 1 kleinen Prise Salz verkneten und zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Zu einem Teigstück von der doppelten Dicke der üblichen Fettuccine ausrollen. Kurz trocknen lassen und die etwa 2 cm breiten Pappardelle ausschneiden.

Fleisch: Den Schinken, das Gemüse und die Petersilie fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die zerkleinerte Mischung hineingeben. Sofort die in Mehl gewendeten Hasenkeulchen und -nieren zufügen. Das Fleisch von allen Seiten schön anbräunen.

Anschließend mit dem in etwas heißer Brühe verrührten Tomatenmark ergänzen. Die Nieren herausnehmen, fein wiegen und wieder dazugeben. Weiter schmoren und wenn nötig gelegentlich etwas Brühe angießen. Die Keulen herausnehmen, wenn sie gar sind (nach ca. 45 Minuten) und warm stellen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Schmorfond vermischen. Auf einzelnen Tellern anrichten und auf jede Portion eine Hasenkeule legen