



REZEPT 9 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WildeBolognese

Hackfleisch vom Wild, lange geschmort

9



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildeBolognese

Für 4 Personen Dauer ca. 2 Stunden



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Zwiebel, Möhre, Sellerie und Knoblauch fein würfeln. Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen und das Gemüse 5 Minuten glasig anschwitzen.
- 2 Das Hackfleisch zugeben und bei starker Hitze krümelig braten, bis es Farbe hat – nicht zu früh rühren, sonst kocht es im eigenen Saft.
- 3 Tomatenmark einrühren und eine Minute mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
- 4 Tomaten, Fond, Lorbeer und Oregano zugeben, salzen und pfeffern. Aufkochen, dann bei kleiner Hitze mit halb aufgelegtem Deckel 90 Minuten leise schmoren, gelegentlich umrühren.
- 5 Wird die Sauce zu dick, einen Schuss Fond oder Wasser nachgießen. Am Ende mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 6 Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit etwas Sauce vermengen. Mit der übrigen Sauce, Parmesan und Basilikum anrichten.

Wildhack ist mager – wer es runder mag, gibt 50 g fein gewürfelten Speck zum Gemüse. Die Sauce schmeckt am zweiten Tag noch besser.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE SAUCE

500 g	Wildhackfleisch
1	Zwiebel
1	Möhre
1	Stange Sellerie
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
800 g	stückige Tomaten aus der Dose
200 ml	Wildfond oder Brühe
1	Lorbeerblatt
1 TL	getrockneter Oregano
	Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

DAZU

500 g	Spaghetti oder Bandnudeln
	Parmesan, frisches Basilikum



INSTAGRAM



FACEBOOK