REZEPT 9 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

9

WildeBolognese

Hackfleisch vom Wild, lange geschmort

WILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 9 · HACKFLEISCH VOM WILD, LANGE GESCHMORT

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

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK