



REZEPT



LAURUS NOBILIS

PAPPARDELLE (BREITE BANDNUDELART) MIT WILDSCHWEINRAGOUT



ZUTATEN

- › 400 g Eier-Pappardelle (breite Bandnudelart)
- › 400 g knochenlose Wildschwein Hackfleisch
- › 1 Möhre
- › 1 Stange Sellerie
- › 1 Zwiebel
- › 150 g gestückelte Tomaten
- › 1 Zweig Rosmarin
- › 4 Lorbeerblätter
- › Rotwein
- › Olivenöl
- › Pfeffer
- › Salz

ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 90 Minuten

ZUBEREITUNG

Möhre, Sellerie und Zwiebel waschen, schälen und fein schneiden. In einer breiten Pfanne mit 3-4 Löffeln Öl andünsten. Dann das Wildschwein-Hackfleisch beifügen und ca. 10 Minuten dünsten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, Salz und Pfeffer dazugeben.

Die gehackten Tomaten, den Rosmarin und die Lorbeerblätter beifügen. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 80 Minuten schmoren lassen und wenn nötig ein wenig heißes Wasser (einige Schöpfkellen) nachgießen. Ab und zu das Ragout überprüfen und umrühren, damit dieses nicht anbrennt. Die Bandnudeln „Pappardelle“ in reichlich kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen und in das Wildschweinragout einrühren. Eine Eier-Bandnudelart mit rauer Oberfläche ist empfehlenswert, damit sie die Soße gut halten kann.