

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 12. Oktober 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Pappardelle mit Wildschweinsugo**

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

#### Wildschweinsugo:

300 g Wildschweinschulter (faschiert), 100 g Gemüse (Sellerie, Scharlotte, Karotte, Lauch, 2 Knoblauchzehen -in 5 mm-Würfel geschnitten), weißer Pfeffer, Salz, 5 cl Weißwein, 1 EL Tomatenmark, 250 g geschälte Dosentomaten (püriert), 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, 2 Lorbeerblätter, Olivenöl, Zitronenschale.

#### Für den Nudelteig:

500 g Hartweizengrieß, 15 Eidotter, Salz. Außerdem: Parmesan zum Bestreuen.

### **Zubereitung**

Für das Wildschweinsugo Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Die Gemüsegewürfel und danach das Faschierte zugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Tomatenpüree auffüllen. Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und Zitronenschale begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze etwa 35 Minuten köcheln lassen.

Für den Nudelteig die Eidotter mit der Hälfte des Weizens zu einem glatten Teig kneten. Nach und nach den restlichen Hartweizengrieß und etwas Salz einarbeiten. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig dünn ausrollen und in etwa 1,5 cm-Streifen schneiden. In Salzwasser etwa 1 Minute kochen, abseihen und unter das Sugo mischen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.