

Frisch gekocht

Mittwoch, 6. September 2017



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 Rosmarinzwig, 1 Thymianzwig, 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 Gemüswürfel 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.