

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Pasta mit geschmortem Wildschweinragout von der Keule

Zutaten:

Zutaten: Geschmorte Wildschweinkeule

1 kg Wildschweinkeule
je 1 TL schwarzer Pfeffer, Wacholder und Piment
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
500 ml Rotwein
1 kg Zwiebeln
300 g Knollensellerie
300 g Karotten
4 Knoblauchzehen
3-4 EL Butter
Neutrales Öl zum Braten
1-2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
1,5 l Fonds (Wild)
Parmesan zum Bestreuen

Zutaten: Pasta

Pasta: Nudelware nach Belieben (Linguini, Fusilli, Fettuccine,...)

Zubereitung:

Die Wildschweinkeule von allen Seiten gut salzen.

2) Karotten, Sellerie und Zwiebel in Stücke schneiden.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 3) Einen Topf mit Öl erhitzen und die Keule von allen Seiten goldbraun anbraten.
- 4) Keule aus dem Topf nehmen und das Gemüse darin anbraten. Anschließend Pfefferkörner, Wacholder und Piment mitrösten, Tomatenmark zugeben und 5 Minuten mitrösten, anschließend mit einem halben Liter Rotwein aufgießen und einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen. Die Wildschweinkeule, Rosmarin und Thymian zurück in den Fond geben und abdecken und 4 bis 5 Stunden bei 150° Grad schmoren.
- 5) Die Wildschweinkeule nach dem Schmoren aus dem Fond nehmen und beiseitestellen. Fond abseihen und einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Speisestärke binden.
- 6) Die Pasta al dente kochen.
- 7) Fleisch von der Keule zupfen und mit der Sauce über die gekochte Pasta geben, kurz aufkochen lassen und mit einem Stück Butter verfeinern.
- 8) Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.