

ORF



Rehsugo mit Pasta

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rehfleisch faschiert
3 El Sonnenblumenöl
1 El Paradeismark
150 g Zwiebel fein würfelig
Je 100 g Karotten, gelbe Rübe & Knollen Sellerie fein würfelig geschnitten
3 Stk Knoblauchzehen
250 ml Sankt Laurent
1 kg kräftige Rindsuppe
500 g Pasta
Salz
Basilikum Blätter
Hartkäse zum Reiben

Zubereitung:

Zwiebel, Gemüse, Knoblauch in Öl anrösten und einen Esslöffel Paradeismark hinzugeben. Weiterbraten, mit Rotwein dreimal hintereinander ablöschen und zur Gänze wegreduzieren.

Faschiertes Rehfleisch hinzugeben. Mit dem Wildgewürz* würzen. Leicht salzen und kräftig rühren. Mit Rindsuppe aufgießen und 30-45 min köcheln lassen.

Pasta in ausreichendem Salzwasser kochen. Pasta abseihen und mit dem Sugo vermengen. Abschmecken, anrichten und Hartkäse gleichmäßig über die Pasta reiben.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

*Wildgewürz:

- 1 El Pfeffer schwarz im Ganzen
- 1 El Korianderkörner ganz
- 1 El Wacholder Beeren getrocknet
- 1 Stk. Piment
- 1 Stk. Lorbeerblatt

Alle Zutaten trocken, bei mittlerer Hitze rösten und anschließend mit dem Möser zerkleinern.