

Fettuccine mit Wildschweinragout

563

Typ: Fleisch

Quelle: Kochkurs Salvatore Stabilito 9 Sep 2

Bemerkungen: Geht auch mit anderem Wild.

Kann auch am Vortag vorbereitet werden. Aber ein wenig Flüssigkeit aufheben und später beim Aufwärmen angießen.

Zutaten: 400 g Fettuccine nach Rezept
600 g Wildschweinkeule in 1/2cm große Würfel
Jeweils 80 g Sellerie, Karotten und Zwiebel klein würfeln 1 Knoblauchzehe gehackt
1 EL gehackter Oregano, Thymian und Rosmarin
80 g Tomatenmark
200 cl Rotwein
500 g passierte Tomaten
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Parmesanspäne

Rezept: Fleisch in Rotwein mit Zwiebeln und Kräutern mehrere Stunden marinieren. Laut Salvatore ist es wesentlich, dass der zum Marinieren verwendete Rotwein derselbe ist, den man später zum Ragout trinkt!

- 1.Fleisch in Olivenöl anbraten.
- 2.Gewürfelte Gemüse dazugeben und mitschmoren.
- 3.Tomatisieren und mit dem Rotwein ablöschen.
- 4.Mit den passierten Tomaten auffüllen und würzen(Salz, Pfeffer, Kräuter).
- 5.Köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.
- 6.Nudel kochen, mit dem Olivenöl vermengen und mit der Sauce servieren.
- 7.Parmesanspäne darüber streuen.