

# Wildschwein-Pappardelle

Die Wildschwein-Pappardelle gehört zu den beliebtesten Wildgerichten der italienischen Küche. Mit diesem Rezept ist die Zubereitung gar nicht schwer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a> (Papardelle)
350 g	Wildschweinfleisch ((Hackfleisch))
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 Stk.	<a href="#">Chili</a>
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
250 ml	Gemüsebrühe
0.5 Stk.	<a href="#">Lebkuchen</a>
1 Schuss	Rotwein
1 EL	Öl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Piment
1 Prise	Zimt
1 Schuss	Zuckerkulör
1 Schuss	Balsamicoessig
1 TL	Crème frâiche
1 Zweig	Kräuter (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die Wildschwein-Pappardelle zunächst Zwiebel und Karotten schälen und fein hacken. Chili aufschneiden, die Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden. Thymian und Rosmarin waschen, trockentupfen und fein hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Karotte darin anschwitzen. Wildschwein-Hackfleisch dazugeben und mit Meersalz, Pfeffer, Piment und Zimt würzen. Auf mittlerer Flamme ca. 5 Minuten kochen lassen.
3. Thymian und Rosmarin unterrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Lebkuchen fein zerbröseln und mit den Pepperoni in die Sauce rühren. Mit Zuckerkulör, Balsamico-Essig und Rotwein abschmecken. Einmal aufkochen lassen und dann 30-45 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und die Pappardelle darin al dente kochen. Abseihen, abtropfen lassen und in der Sauce schwenken. Ca. 3-5 Minuten ziehen lassen.
5. Die Wildschwein-Pappardelle auf Tellern anrichten, mit Crème fraîche und einem Kräuterzweig garnieren und sofort servieren.

## Tipp

Zur Wildschwein-Pappardelle schmeckt ein fruchtiger Paradeiser-Salat.