

Wildschwein-Tagliatelle

Diese Kombination passt perfekt zusammen: Edle Wildschwein-Tagliatelle, die man mit diesem Rezept auch gut vorbereiten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

1.5 kg	Wildschweinragout
40 g	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 Handvoll	Mehl
50 g	Jungzwiebel
2 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Knoblauchzehen
50 g	Karotten
2 Zweige	Thymian
250 ml	Rotwein
600 g	Gemüsewürfel (nach Belieben)

Für den Nudelteig

1 Prise	Salz
1 kg	Hartweizengrieß
6 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
6 EL	Olivenöl
4 EL	Wasser

Zubereitung

1. Die Zubereitung von Wildschwein-Tagliatelle braucht etwas Zeit. Das Wildschweinragout in heißem Fett rundherum scharf anrösten und aus der Pfanne nehmen. Die Gemüsewürfel im Bratensatz anrösten und ebenfalls herausnehmen. Jungzwiebel, Knoblauch und Karotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen. Anschließend Jungzwiebel, Knoblauch und Karotten in einen Topf geben und einkochen lassen. Etwas Tomatenmark dazugeben und mit Mehl bestäuben. Fleisch wieder hinzufügen und mit Rotwein ablöschen.
2. Alles kurz einkochen lassen, dann mit Jus oder Wasser auffüllen und etwa 1 Stunde kochen lassen. Lorbeerblätter und Thymian dazugeben und mitdünsten, bis das Fleisch schön zart ist. Alles aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Hartweizengrieß, Salz, Eier, Eidotter, Olivenöl und Wasser zu einem Teig verkneten und mit Hilfe einer Nudelmaschine daraus Tagliatelle herstellen.
4. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in Butter schwenken. Wildschweinragout anrichten und die Tagliatelle darauf setzen.

Tipp

Die Wildschwein-Tagliatelle mit Preiselbeerkompott und gemischtem Salat servieren.