

# Wildschweinragout Toskanische Art

Das Wildschweinragout nach Toskanischer Art mit Pappardelle ist ein feines Wildgericht. Die Zubereitung braucht etwas Zeit, dafür schmeckt das Wildragout umso besser.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

1.20 kg	Wildschweinfleisch (Schulter oder Keule)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	Stangensellerie
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
2 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Lorbeerblätter
20 Stk.	Wacholderbeeren
1 Prise	Zimt
0.5 l	Rotwein
250 g	<a href="#">Tomaten</a> (passiert)
2 EL	Tomatenmark
1.5 l	Gemüsebrühe
	Olivenöl
	Butterschmalz
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
750 g	Pappardelle (oder breite Bandnudeln)

## Zubereitung

1. Für das **Wildschweinragout Toskanische Art**, das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die klein gehackten Zwiebeln und Knoblauch und die fein geschnittenen Karotten und

Stangensellerie weich dünsten. Danach vom Topf nehmen.

2. Jetzt das Fleisch in zirka 3 cm große Stücke schneiden und salzen. Das Butterschmalz im Topf erhitzen und das Wildschweinfleisch rundum scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen, das Gemüse zugeben und die Lorbeerblätter, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Zimt hinzugeben. Aufkochen lassen, bis der Rotwein verdampft ist.
3. Nun das Tomatenmark einrühren und kurz anbraten. Die passierten Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen und zirka 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen. Das Fleisch sollte weich gegart sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Konsistenz mit Gemüsebrühe verdünnen.
4. Die Pappardelle nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abseihen und mit dem Ragout vermengen. Anrichten und genießen.

Unsere Empfehlung [hier bestellen](#)

Gusseintopf mit Deckel



## Tipp

Zum Wildschweinragout Toskanische Art ein Glas Rotwein servieren.