Italienische Rezepte

Breite Nudel an rassiger Wildschweinsauce

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Italien, Nudel, Sauce, Teigware, Wildschwein

---

800 g	Wildschweinfleisch	
100 g	Zwiebeln	
80 g	Rüebli	
50 g	Stangensellerie	
1	Dose/n Geschälte Tomaten	
	Salz	
	Pfeffer	
3	Essl.	Olivenöl
150 ml		Rotwein
1		geh. TL Rosmarinnadeln
150 ml		Wildfond

MARINADE

80 g	Zwiebeln	
150 ml	Rotwein	
150 ml	Wasser	
1	kleine	Rosmarinzweig
5		Salbeiblätter

AUSSERDEM

400 g	Frische, breite Nudeln

Ein Gericht, das aus der toskanischen Maremma stammt: Das Fleisch in Würfel schneiden. Für die Marinade die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, zusammen mit dem Fleisch in eine Schüssel schichten, mit dem Rotwein sowie Wasser begießen. Den Rosmarinzweig sowie die Salbeiblätter einlegen. Das Fleisch zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zwiebeln schälen und fein hacken, Rüebli ebenso. Sellerie putzen, klein würfeln. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und klein würfeln.

Das Fleisch in ein Sieb schütten (die Marinade auffangen), abtropfen lassen, würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ringsum kräftig anbraten. Zwiebeln, Rüebli und Sellerie drei bis vier Minuten mitdünsten, Rotwein zugießen und auf die Hälfte reduzieren. Tomaten sowie Rosmarinnadeln untermischen. Die Hitze reduzieren, Pfanne zudecken und das Ragout 60 bis 70 Minuten schmoren, dabei nach und nach Marinade und Wildfond zugießen.

Die breiten Nudeln in genügend Salzwasser kochen, bis sie al dente sind; in wenig zerlassener Butter schwenken, auf vorgewärmte Teller verteilen.

Das Wildschweinragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Teigwaren geben.