

# Wild Bolognese mit Penne



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Kasserolle, Olivenöl, Wildhackfleisch:

In der Kasserolle das Olivenöl erhitzen und das Wildhackfleisch von allen Seiten scharf anbraten. Mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen.

### Schinken- oder Speckschwarte:

Die Schinken oder Speckschwarte dazu geben und etwas auslassen.

### Gemüse:

Das Fleisch etwas auf die Seite schieben und das Gemüse (Schalotten, Knoblauch, Rüebli, Fenchel, Knollensellerie) darin anbraten. Bei Bedarf nochmals etwas Olivenöl zufügen

### Kräuter, Pelati mitsamt Saft auf der Dose, Rindsbouillongranulat, Rotwein, Portwein:

Pelati, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerblätter sowie das Rindsbouillongranulat in die Kasseroile geben. Mit einem Holzlöffel die Pelati zerkleinern. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Die Sauce – zugedeckt – auf kleinem Feuer ca. eine Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen

### Penne:

Die Penne in reichlich Salzwasser «al dente» kochen

### Kräuter entfernen, Mostarda di frutta, Aceto balsamico, Salz, Pfeffer:

Die Kräuter herausnehmen und die Mostarda sowie den Aceto balsamico zufügen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken

### Schüssel, Penne, Butter, Bolognesesauce:

In einer grossen vorgewärmten Schüssel die Penne hineingeben. Ein grosses Stück Butter daraufsetzen und die Bolognesesauce darübergiessen. Mischen. Anrichten auf vorgewärmten Tellern.

### Garnieren:

Auf den Tellern das Gericht mit Thymianblättchen garnieren

### Beilage:

Den geriebenen Parmesan dazureichen. Dazu passt auch eine frische, knusprige Baguette

### Tipp:

Dieses Gericht kann natürlich auch mit Hackfleisch vom Rind zubereitet werden

## Bemerkungen

wfedomckiefocu rizlptvsncsrnlefmpeftßs pseltßsokscuocuhel



## Zutaten

1 kg Wildhack (z.B. vom Reh, Hirsch)  
400-500 gr Penne Rigate

150 gr Schalotten, fein würfeln

3 Zehen Knoblauch, schälen und fein hacken (oder pressen)

100 gr Rüebli (Karotten), schälen und in feine Würfel schneiden

100 gr Fenchel, in Würfel schneiden

100 gr Knollensellerie, schälen und in Würfel schneiden

2 EL Olivenöl, kalt gepresst

1 Stück Schwarte vom Parmaschinken (wenn nicht erhältlich, eine Schwarte von geräuchtem Speck)

1 Zweig Rosmarin (ganz belassen)  
1 Zweig Thymian (ganz belassen)  
1 Zweig Salbei (ganz belassen)  
2 Lorbeerblätter  
250 gr Pelati (kleine Dose Tomaten)  
1 TL gehäuft, Rindsbouillongranulat  
¼ lt Rotwein, trocken, schwer  
1 dl roter Portwein

2 EL Mostarda di frutta (Senfrüchte) in kleine Würfel geschnitten

1 EL alter Aceto balsamico  
50 gr Butter  
1 EL Thymianblättchen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Stück Parmesan (ca. 100 gr), unmittelbar vor dem Gebrauch frisch reiben