

Rezept des Monats

Wild„e“ Bolognese

Wildes Hack vom Reh- oder Schwarzwild raffiniert gewürzt

Von WildRebell Jannik Hennefarth



Zutaten

- ▶ 2 kleine Zwiebeln
- ▶ 2–3 Möhren
- ▶ 1 Staudenselleriestange nach Belieben
- ▶ 2–3 EL Tomatenmark
- ▶ 4 ganze Tomaten
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ Salz
- ▶ Paprikapulver und Pfeffer
- ▶ Oregano
- ▶ Rosmarin
- ▶ frisches Basilikum
- ▶ 500 g wildes Hack
- ▶ 1 Schuss trockener Rotwein
- ▶ etwas Parmesan
- ▶ durchwachsener Wildschweinspeck nach Belieben



Foto: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Gemüse, wie Möhren und Zwiebeln schälen und alles in feine Würfel schneiden.
- ▶ Wildschweinspeck in Würfelchen schneiden und in der Pfanne anbraten, Zwiebeln und anderes Gemüse hinzugeben, alles andünsten. Im Anschluss herausnehmen.
- ▶ Wildhack anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Zur Seite schieben, so dass der Topfboden frei ist, Tomatenmark dazugeben und karamelisieren/rösten lassen.
- ▶ Gemüse mit dem Hack vermengen, braten lassen und mit einem Schuss guten, trockenen Rotwein ablöschen!
- ▶ Tomaten hinzugeben, optional auch passierte Tomaten und köcheln lassen. Etwas Zucker begeben.
- ▶ Zusammen mit den Kräutern nochmals aufkochen lassen.
- ▶ Spaghetti al dente kochen und mit Parmesan und Basilikum anrichten!