



Wildbolognese

Zutaten (für 6 Personen)

1 kg Reh- und/oder Wildschweinschulter, klein gewürfelt
1 kleine Sellerieknolle, 1 Selleriestaude
3 Karotten, 1 Lauch, 3 Zwiebeln, 2-3 Zehen Knoblauch
500 g Pilze, z.B. Champignons, Pfifferlinge oder Steinpilze
gehackte Tomaten aus der Dose (2 Dosen ca. 800 g)
Tomatenmark, Salz
250 ml Rotwein oder roter Traubensaft
Preiselbeeren

Frische Kräuter: jeweils ein Zweig Oregano, Rosmarin,
Thymian und 3 Salbeiblätter

Gemahlen: Pfeffer, Zimt, Paprika, edelsüß und rosenscharf

ganz: ca. 4 Kapseln Kardamom, 8 Pimentsamen,
5 Wacholderbeeren, 4 Nelken, 3 Lorbeerblätter



So gehts:

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in einem großen Bräter mit dem Fleisch anbraten. Das kleingewürfelte Gemüse dazugeben und weiterbraten. Das ganze salzen und die gehackte Tomaten und etwas Tomatenmark zugeben. $\frac{1}{4}$ l Wein oder Saft angießen. Die Kräuter mit Stiel und in einem Gewürzei Kardamom, Piment, Wacholder, Nelke, Salbeiblätter und Lorbeerblätter dazugeben und alles für mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren die klein geschnittenen Pilze zugeben. Zum Schluss ca. 20 Minuten vor dem Servieren mit Preiselbeeren, den Gewürzen und eventuell noch etwas Salz abschmecken.

Dazu passen Bandnudeln
oder Papardelle.

Gutes Gelingen!