



BERSTECHER

Spaghetti Bolognese mit Reh-Hackfleisch

Zutaten (für 6 Portionen)

300 g Rehhackfleisch
150 g Speck vom Wildschwein
oder italienisch - Pancetta (Schweinespeck)
50 g Karotte, fein gewürfelt
50 g Stangensellerie, fein gewürfelt
50 g Zwiebel, fein gewürfelt
300 g geschälte Tomaten
100 ml Rotwein
100 ml Vollmilch
100 ml Gemüsebrühe
Olivenöl oder Butter
Salz
Pfeffer
Ein Schuss Sahne (bei getrockneten Nudeln)



Zubereitung

Schwitzen Sie den fein gewürfelten Wildschweinspeck oder Pancetta in einer großen Pfanne an. Geben Sie 3 EL Öl oder 50 Gramm Butter und das fein gehackte Gemüse (Zwiebel, Sellerie und Karotte) dazu. Danach das Rehhackfleisch beimgen, scharf anbraten und umrühren. Jetzt das Ganze mit Rotwein ablöschen und umrühren bis dieser verdunstet. Nun geben Sie die geschälten Tomaten und die Gemüsebrühe hinzu und lassen das Ragù ca. 2 Stunden lang abgedeckt köcheln. Geben Sie kurz bevor das Ragù (die Soße) fertig ist die Milch hinzu und schmecken Sie das Gericht mit Salz und Pfeffer ab.

Empfehlung:

Am Ende, wenn das Ragù fertig ist, gibt man für gewöhnlich etwas Sahne hinzu, sofern man getrocknete Nudeln verwendet. Bei frischen Nudeln lässt man die Sahne weg.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de