genuss region
NIEDERBAYERN

Wildschwein-Bolognese

ZUTATEN

400-500 gr Wildschwein Hackfleisch (Schulter, Hals..)
150 g Bauchspeck (Wammerl)
1 Zwiebel,
1 1/2 EL Tomatenmark
1 große Karotte
2 Stangen Sellerie
150 ml Rotwein
300 ml geschälte Tomaten
25 ml Milch
100 ml Gemüsesuppe
1 Lorbeerblatt
15 g Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Karotten und Stangesellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Wammerl klein würfeln. Danach Butterschmalz erhitzen, und die Wammerl-Würfel darin glasig dünsten. Anschließend Zwiebeln und Sellerie-Stücke hinzugeben, kurz vor Schluss Karottenwürfel zugeben.

Wildschwein-Hack zugeben und Tomatenmark einrühren. Danach Rotwein und einen Schuss Milch eingießen und bei ständigem Rühren verkochen lassen. Die geschälten Tomaten unterrühren und die Gemüsesuppe dazu gießen. Lorbeerblätter und den Rosmarin zufügen und bei geringer Hitze 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Nach und nach die restliche Milch zugießen. Rosmarin und Lorbeerblätter entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle al dente kochen, abtropfen und sofort mit der Wildbolognese auf vorbereiteten Tellern anrichten. Parmesan darüber reiben.

Quelle: Bernhard Bergmann, Bayerwald BBQ, Freyung