



Bolognese vom Wild



4 servings



45 minutes

Zutaten

- 500 g Wildhackfleisch vom Reh, Hirsch
oder/und Wildschwein
100 g Bauchspeck
3 EL Pflanzenöl
Je 60 g Stangensellerie, Möhren, Lauch und
Zwiebeln
¼ l Rotwein
1 EL Tomatenmark
150 ml passierte Tomaten
½ TL Salz, frisch gemahlener
Pfeffer
Kräutergewürz
1 EL gehackte Petersilie
400 ml Wildfond
Geriebener Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung

- Schritt 1** Das Hackfleisch mit dem gewürfelten oder in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne mit Öl anbraten.
- Schritt 2** Das in feine Streifen (Julienne) geschnittene Gemüse kurz anschwitzen und dem Fleisch zufügen.
- Schritt 3** Mit dem Rotwein ablöschen, das Tomatenmark einrühren, würzen und bei geringer Hitze langsam einkochen.
- Schritt 4** Anschließend die gehackten Kräuter und den Wildfond zugeben und das Bolognese-Ragout weiter köcheln.
- Schritt 5** Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und zum Schluss die Petersilie einrühren. Grundsätzlich kann eine Bolognese ganz individuell nach eigenem Wunsch gewürzt werden. Ganz nach Ihren Vorlieben und Launen.