Rezept

Orecchiette mit Wildschwein-Ragout

Ein Rezept von Orecchiette mit Wildschwein-Ragout, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	Wildschweinkeule oder -schulter
3	Knoblauchzehen
250 g	Steckrübe
1 TL	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
135 g	passierte Tomaten (aus dem Tetrapack)
100 g	getrocknete Pflaumen (oder Powidl)
400-500 g	Orecchiette
2	kleine Zwiebeln
1	Möhre
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2 Zweige	Rosmarin
80 g	Räucherspeck
1/2 l	Rotwein (z. B. Spätburgunder oder Barbera)
1	kleine Kartoffel (ca. 00 g)
4 EL	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Steckrübe schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Pfefferkörner mit den Wacholderbeeren im Mörser andrücken. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Einen schweren Schmortopf oder eine Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen. Die knusprigen Speckwürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Das Fleisch im Speckfett in zwei Portionen bei sehr großer Hitze hell anbraten (falls das Fleisch trotzdem zu köcheln beginnt: nicht umrühren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und das Fleisch wieder brät!).

3. Das vorbereitete Gemüse zum Fleisch geben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. mitbraten. Die Gewürze, den Rosmarin und das Lorbeerblatt untermischen. Die passierten Tomaten hinzufügen, mit Salz würzen und nach 1 Min. mit wenig Wein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis das Fleisch wieder zu brutzeln beginnt, und den Vorgang drei- bis viermal wiederholen. Die Pflaumen in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Den restlichen Wein angießen. Die Kartoffel schälen und in den Topf reiben. Das Wildschwein-Ragout bei kleiner Hitze etwa 2 Std. schmoren, dabei ab und zu wenig warmes Wasser hinzufügen (insgesamt etwa ¼ l).

4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Orecchiette darin nach Packungsangabe bissfest garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und 1 Min. ziehen lassen. Zum Servieren mit den Speckwürfeln bestreuen und jeweils 1 Klecks saure Sahne daraufgeben.