

Rezept

Wildschweinragout - Nudelsauce des Winters

Ein Rezept von Wildschweinragout - Nudelsauce des Winters, am 25.04.2024

Zutaten

2	kleine Zwiebeln	200 g	Möhren
600 g	Wildschweinschulter (oder Schweineschulter)	2 TL	schwarze Pfefferkörner
2	Wacholderbeeren	2 EL	Butterschmalz oder Schweineschmalz
2 TL	Zucker	2 Stück	Lorbeerblätter
150 ml	trockener Rotwein (ersatzweise 2 EL Rotweinessig + 120 ml Fleischbrühe)		Salz
800 ml	Bratenfond (aus dem Glas) abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange	1 TL	Lebkuchengewürz
		1 Msp.	gemahlene Muskatblüte (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Möhren schälen, Zwiebeln fein, Möhren grob würfeln. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden. Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen. Das Schmalz in einem Topf zerlassen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Möhren und Zwiebeln dazugeben und mitbraten.
2. Den Zucker dazugeben, etwas karamellisieren lassen. Zerstoßene Gewürze und Lorbeerblätter hinzufügen, mit Wein ablöschen und etwas verkochen lassen. Salzen, Lebkuchengewürz dazugeben und die Hälfte des Fonds angießen. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. 15 Min. schmoren, bis das Fleisch zart und die Sauce etwas angedickt ist. Nach und nach den restlichen Fond angießen, nach Belieben nach ca. 50 Min. die Muskatblüte dazugeben.
3. Lorbeerblätter entfernen. Orangenschale unter die Sauce rühren, kurz ziehen lassen, salzen und pfeffern. Frisch gekochte Nudeln (z.B. Tagliatelle) auf Teller verteilen, die Sauce darauf anrichten.