

Rezept

Bandnudeln mit Hasenragout

Ein Rezept von Bandnudeln mit Hasenragout, am 08.06.2023

Zutaten

600 g Wildhasenstücke mit Knochen	1 Wildhasen- oder Kaninchenleber
1/4 l trockener Rotwein	2 EL Rotweinessig
4 Zweige Rosmarin	2 Lorbeerblätter
1 kleine Möhre	2 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Tomaten	4 EL Olivenöl
1 TL Fenchelsamen	5 EL Vin santo
Salz	Pfeffer
400 g Pappardelle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Die Hasenstücke abreiben. Die Leber waschen. Rotwein mit Essig mischen. Rosmarin waschen und etwas kleiner schneiden. Mit den Lorbeerblättern, den Hasenstücken und der Leber unter den Wein mischen. Das Fleisch im Kühlschrank etwa 24 Std. marinieren.
2. Dann die Möhre schälen, den Sellerie waschen und putzen, beides fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Tomaten überbrühen, häuten und würfeln.
3. Fleisch und Leber aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Hasenstücke darin portionsweise anbraten und wieder herausnehmen. Leber anbraten. Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Fenchelsamen im Bratfett kurz mitbraten. Tomaten und die Hälfte der Marinade mit dem Vin santo untermischen, das Fleisch wieder einlegen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Std. schmoren. Bei Bedarf die übrige Marinade angießen.
4. Fleisch und Leber aus dem Sugo nehmen und leicht abkühlen lassen. Fleisch von den Knochen lösen, Leber klein würfeln. Wieder unter den Sugo mischen, Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Sugo mischen und in vorgewärmte Teller verteilen.