

Rezept

Kartoffelnudeln mit Wildschweinsugo

Ein Rezept von Kartoffelnudeln mit Wildschweinsugo, am 02.10.2023

Zutaten

100 g mehligkochende Kartoffeln	300 g Mehl + Mehl zum Arbeiten
Salz	2 Eier (Größe S)
500 g Wildschweinfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	1 Bio-Zitrone
1 Zweig Salbei	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	200 ml trockener Weißwein
Salz	Pfeffer
2 Tomaten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln die Kartoffeln in 20-30 Min. weich kochen, ausdampfen lassen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Mehl und Kartoffeln mit 2 TL Salz und den Eiern zu einem glatten Teig verkneten. In der Nudelmaschine oder auf wenig Mehl dünn ausrollen und in breite Bandnudeln schneiden. 3-4 Std. trocknen lassen, dabei ein- bis zweimal wenden.
2. Für den Sugo das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie putzen und sehr fein würfeln. Schale von 1/2 Zitrone hauchdünn abschneiden und fein hacken. Kräuterblättchen fein hacken. Fleisch im Öl anbraten. Zwiebelmischung, Zitronenschale und Kräuter kurz mitbraten. Wein angießen, salzen, pfeffern und Sugo zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Std. schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit angießen.
3. Die Tomaten waschen und klein würfeln und etwa 30 Min. mitschmoren. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser in etwa 3 Min. al dente kochen. Von der Zitrone noch ein Stück Schale abschneiden und fein hacken. Unter den Sugo mischen und alles abschmecken. Nudeln abgießen, in vorgewärmte Teller verteilen und mit Sugo beschöpfen.