Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Pappardelle mit Wildschweinragout

Ein Rezept von Pappardelle mit Wildschweinragout, am 25.05.2025

Zutaten

500 g	Wildschweinkeule (ohne Knochen)
je 2 Zweige	Rosmarin und Thymian
3 EL	Olivenöl
4	Schalotten
1	Möhre
200 g	frische Egerlinge
	schwarzer Pfeffer
250 g	Pappardelle
1 Schuss	Portwein oder Cassis (nach Belieben)
je 1/2 TL	schwerze Pfefferkörner und Wacholderbeeren
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
250 ml	trockener Rotwein (ersatzweise Holundersaft)
1	Knoblauchzehe
1 Stange	Staudensellerie
	Salz
200 ml	Wildfond (aus dem Glas; ersatzweise Instant-Fleischbrühe)
1 TL	Honig
2-3 EL	eiskalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, 3-4 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Pfeffer und Wacholder grob zerstoßen und auf das Fleisch streuen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln und Blättchen abstreifen, grob hacken und mit der Orangenschale mischen. Die Hälfte der Mischung und 1 EL Olivenöl zum Fleisch geben, den Rest beiseitestellen. 200 ml Rotwein zum Fleisch gießen, alles umrühren und das Fleisch 3 Std. oder länger marinieren.

2. Schalotten und Knoblauch schälen. Möhre schälen, Staudensellerie waschen und beides putzen. Alles Gemüse klein würfeln. Die Pilze abreiben und putzen, je nach Größe vierteln oder halbieren.

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. In einem Schmortopf bei starker Hitze in jeweils 1 EL Öl das Fleisch in zwei Portionen je 3-5 Min. rundum anbraten, dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Egerlinge im Bratfett in 2-3 Min. leicht bräunen, dann herausnehmen und beiseitestellen. Zuletzt das gewürfelte Gemüse im Schmortopf bei starker Hitze anrösten. Fleisch dazugeben, Marinade durch ein Sieb dazugießen – es soll zischen. Gut 100 ml Fond oder Brühe angießen, alles aufkochen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt gut 2 Std. 15 Min. sanft schmoren, dabei nach und nach den restlichen Fond angießen; nicht anbrennen lassen.

5. Das Fleisch mit einer Gabel aus der Sauce nehmen. Diese durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Das Fleisch und die Pilze dazugeben, den restlichen Wein angießen, alles aufkochen und bei kleiner Hitze 15-25 Min. offen oder, falls schon viel Flüssigkeit verdampft ist, zugedeckt weiterschmoren.

6. Währenddessen reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Pappardelle darin nach Packungsangabe bissfest garen. Das Wildschweinragout mit Honig, Portwein oder Cassis, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter flöckchenweise einrühren und die Sauce binden. Die Nudeln abgießen. Das Wildschweinragout mit der beiseitegestellten Kräutermischung bestreuen und mit den Pappardelle servieren.