



WILDHACKFLEISCH-BOLOGNESE



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 35 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 500 g Wildhackfleisch, 3 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Wildbrühe oder Gemüsebrühe, 250 g Tomaten stückig, Pfeffer aus der Mühle, Salz, Zucker, 2 EL gehackte Kräuter der Saison, (z.B. Petersilie, Korb- bel, Schnittlauch) 50 g gehobelter Parmesan.



Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Wildhack bei starker Hitze etwa 5 Minuten in Olivenöl braun anbraten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mitrösten lassen.
2. Das Tomatenmark einrühren und, wenn alles eine schöne Farbe hat, mit der Wildbrühe ablöschen. Tomaten zugeben und etwa 30 Minuten köcheln lassen.
3. Die Wildbolognese mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Kräutern zu frisch gekochter Pasta (Nudeln) servieren. Mit gehobelem Parmesan bestreuen.

