

# Feines Wildragout auf Schüttelbrot-Tagliatelle

## Zubereitung

Das Wildfleisch in 1x1 cm große Würfel schneiden, die Karotten schälen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Biochampignons ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebelwürfel mit den Karotten und dem Knoblauch in Rapsöl anbraten, Fleisch dazugeben und mitbraten. Die Champignons zugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Den edelsüßen Paprika darüberstreuen und rasch mit Wildfond aufgießen. Lorbeerblätter zugeben. Gut umrühren und etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Für die Schüttelbrot-Tagliatelle das Schüttelbrot in einer Küchenmaschine ganz fein reiben (geht auch mit einer Kaffeemühle) und mit dem Mehl vermengen. Die Eier, etwas Wasser, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen. Blätter ausrollen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Die Nudeln in Butter schwenken und mit dem Ragout servieren, mit Petersilie und einer Kirschtomate garnieren.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Wein des Monats

### Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013 Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

Die Weine des Weinguts Prieler zählen zu den besten in Österreich. Seit 2004 sind die beiden Geschwister Georg und Silvia für den Keller und das Marketing des Weinguts verantwortlich. Die Philosophie in der Weinbereitung stützt sich auf drei zentrale Eigenschaften, die ein Wein widerspiegeln soll: Gebietstypizität, Sortencharakter und Terroir. Zu den wichtigsten Rebsorten am Weingut zählen neben dem **Blaufränkisch** auch **Cabernet Sauvignon**, **Pinot Blanc** und **Chardonnay**.

**Auge:** tiefdunkles Rubin

**Nase:** einladende Duftfülle nach Kirschen und reifen Preiselbeeren, Kräuterwürze

**Gaumen:** seidig und geschmeidig, ungemein dicht und füllig, mit würzigen Noten unterlegt

**Sorte:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2025

**Artikelnummer:** 18053 13

**Preis:** 6er-Preis gemischt, pro Fl. € 26,19

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.B.H.  
A-6130 Mödling - 1804ger Boden 13-15  
Tel. +43 5332 385518 - Fax +43 5332 385598  
E-Mail: wine@vinorama.at - www.vinorama.at

### Zutaten für 4 Personen als Hauptspeise oder für 8 als Vorspeise:

600 g Wildfleisch aus der Keule (Reh, Hirsch, Wildschwein)  
200 g Karotten  
1 große weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL edelsüßer Paprika  
250 g Tiroler Biochampignons  
3 EL Petersilie gehackt  
200 ml Wildfond (Glas)  
250 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Cayennepfeffer  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Rapsöl

### Schüttelbrot-Tagliatelle

250 g Schüttelbrot  
400 g Weizenmehl glatt  
5 Eier  
etwas Wasser  
Prise Salz  
2 EL Öl