

Pikante Wild-Bolognese mit Pfifferlingen und Rosenkohl

Zubereitung

Aus den Gewürzen im Mörser oder in der Küchenmaschine eine feine Gewürzmischung bereiten (die Schärfe bestimmen Sie durch die Chilimenge). In einem Topf Olivenöl erhitzen und die gewürfelten Schalotten kräftig anbraten. Faschiertes Wildfleisch zugeben und ebenfalls kräftig rösten. Knoblauch und das Tomatenmark dazugeben und weiter rösten. Salzen, Zucker zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen, die Gewürzmischung untermischen und mit Suppe auffüllen. Etwa eine Stunde leise köcheln lassen und abschmecken.

Inzwischen die Pasta in Salzwasser bissfest kochen. Geputzte Pfifferlinge kräftig in Butterschmalz anbraten, die blanchierten Kohlsprossen dazugeben und kurz mitbraten. Erst jetzt salzen und pfeffern.

Die Pasta zu dem Gemüse geben und mit der Wild-Bolognese durchschwenken. Mit Almkäse bestreut servieren.



Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen

800 g Wildfleisch
(Schulter, Keule) faschiert,
100 g Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe
200 ml Suppe
1/8 l Rotwein
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
400 g Pfifferlinge, Steinpilze oder
Champignons
400 g Rosenkohl blanchiert und halbiert
400 g Pasta wie Rigatoni,
Makkaroni oder Paccheri
10 Pfefferkörner, 10 Wacholderbeeren
5 Kapseln Kardamom,
Chiliflocken nach Bedarf
4 EL geriebenen Almkäse

Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von
Name, Adresse und Telefonnummer an:
sik@bezirksblaetter.com

Bitte ein Foto des Rezepts
mitschicken, Handybild reicht.



Wein des Monats

Big Blend 2017

Rotweingut Iby, Burgenland – Horitschon

92
Falstaff

Das Weingut Iby wurde vor über 100 Jahren von Anton Iby I. gegründet und seitdem ist nicht nur sein Name, sondern auch die Liebe zum Weinbau von Generation zu Generation übergeben worden. Heute wird das Weingut von Eva und Anton Iby geführt. Dabei setzen sie ausnahmslos auf biologische Bewirtschaftung.

Auge: Strahlendes Rubinrot

Nase: ausgeprägte Kirschfrucht, dezent verspielte Holzaromatik, Schokolade und Mokka

Gaumen: sehr fruchtig mit toller Fülle und edler Extraktsüße

Sorten: Zweigelt und Merlot

Alkohol: 13,5 Vol. %

Artikelnummer: 1833017

Preis: € 13,60

Erhältlich bei:



vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at