

BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln



FOLGE 79

Wildschwein-Bolognese

mit Pappardelle (breite Bandnudeln)

Wildschwein-Bolognese

mit Pappardelle

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, je 100 g Möhre und Staudensellerie, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei, 1 Lorbeerblatt, je 1 TL Pimentkörner und Wacholderbeeren, 20 g Butter, 3–4 EL Olivenöl, 800 g Wildschweinhackfleisch (vom Schlachter durch die größte Scheibe des Fleischwolfes drehen lassen), 1 Stück Speckschwarte, feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 250 ml trockener Rotwein, 100 ml roter Portwein, 1 große Dose geschälte Tomaten (800 ml Füllmenge, z. B. San-Marzano-Tomaten), 1 Spritzer alter Aceto Balsamico, 1–2 EL Pflaumenmus.

Außerdem: 400 g Pappardelle, Meersalz, Parmesan.

- Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Kräuterzweige und das Lorbeerblatt mit Küchengarn zusammenbinden. Gewürzkörner in ein Gewürzsäckchen geben, verschließen.
- In einem breiten Topf die Butter und das Olivenöl erhitzen. Das Hackfleisch darin portionsweise unter Rühren anbraten, mit der ersten Portion Hackfleisch die Speckschwarte anbraten. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, gewürfeltes Gemüse zufügen und einige Minuten mitbraten. Mit Rot- und Portwein ablöschen. Kräutersträußchen und Gewürzsäckchen zugeben, alles einige Minuten einkochen lassen.
- Die Dosentomaten abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Tomaten grob zerkleinern, dabei die Stielansätze und die Kerne entfernen. Die Tomaten mit dem Saft zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben. Die Bolognese offen bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, zwischendurch umrühren, dabei immer wieder etwas Wasser oder nach Belieben etwas Rindfleischbrühe zugeben.
- Pappardelle nach Packungsanleitung in kochendem gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Speckschwarte, das Kräutersträußchen und Gewürzsäckchen aus der Bolognese nehmen und die Bolognese mit Salz, Pfeffer, Essig und Pflaumenmus abschmecken. Mit den Pappardelle anrichten. Nach Belieben mit frisch geriebenem oder gehobeltem Parmesan bestreuen.

Pro Portion:

ca. 960 kcal, 55 g Eiweiß, 34 g Fett, 83 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de/poletto können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, empfiehlt einen Rotwein aus der Toskana: „Der 2006 VINO Nobile Montepulciano vom Weingut DEI hat eine ausgereifte Struktur mit delikater Frucht. Faszinierend durch sein Bouquet nach dunklen Beeren mit Honig- und Vanilletönen.“ Für ca. 19,50 Euro, fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.



Cornelia Poletto bindet die Kräuter zum Sträußchen



Bei den Tomaten werden Stielansätze und Kerne entfernt