



WILDE SAU



Wild-Bolognese

Wild-Bolognese

Für 4 – 6 Personen

- 600 g Wildschweinhackfleisch
- 5 EL Olivenöl
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
 - 3 große Tomaten, gewürfelt
 - 2 Karotten, fein gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml kräftiger Rotwein
- 250 ml Wildfond oder Gemüsebrühe
- 1 Zweig Rosmarin
- 500 g Pasta
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas frischen Parmesan zum Reiben

So wird's gemacht

Das **Wildschweinhackfleisch** in einer Pfanne in **Olivenöl** anbraten. Dann **Gemüse** und **Gewürze** zugeben und gut anrösten. **Tomatenmark** dazugeben, gut untermischen und weitere 5 Minuten braten.

Mit **Rotwein** ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen, dann **Wildfond** oder **Gemüsebrühe** dazugeben.

Rosmarinzweig zugeben und die **Wild-Bolognese** für zwei Stunden auf kleiner Flamme vor sich hinköcheln lassen. Zum Schluss noch mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Die **Pasta** al dente kochen, abgießen und auf den Tellern verteilen.

Die **Wild-Bolognese** darübergeben und mit frisch geriebenem **Parmesan** bestreuen.