



WILDE SAU



Piccata milanese

Piccata milanese

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel, in feine Würfel schneiden
 - 2 Knoblauchzehen, durch die Presse drücken
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Tomatenmark
 - 2 Dosen Eiertomaten (à 425 g)
 - 1 TL Zucker
 - 4 Wildschweinschnitzel (à ca. 160 g)
 - 100 g Parmesan am Stück
 - 3 Eier
 - 3 EL Sahne
 - 4–5 EL Mehl
 - 3–4 EL Butterschmalz
 - 400 g Spaghetti
 - 1 Bund Basilikum
 - etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
 - etwas Muskat
- Sichtfolie

So wird's gemacht

Tomatensauce: Öl in einem Topf erhitzen. **Zwiebelwürfel** und **Knoblauch** darin andünsten. **Tomatenmark** einrühren und kurz anschwitzen. **Tomaten** etwas zerkleinern und dazugeben. Aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** abschmecken.

Schnitzel trocken tupfen, in je 3 Stücke schneiden und zwischen zwei Lagen Sichtfolie dünn klopfen. **Salzen** und **pfeffern**. **Parmesan** reiben. **Eier** in einem tiefen Teller verquirlen, **Parmesan** dazugeben und vermengen.

Pfanne heiß werden lassen und **Butterschmalz** hineingeben. **Schnitzel** zuerst in **Mehl** wenden, dann durch die **Eier-Parmesan-Mischung** ziehen und etwas abtropfen lassen. Sofort in das heiße **Butterschmalz** geben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. Dabei die Pfanne hin und wieder rütteln.

Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. **Spaghetti** abgießen, kurz abtropfen lassen und in den Topf mit der Soße geben. Alles mischen und noch einmal kurz heiß werden lassen. **Basilikum** waschen, trocken schütteln und Blättchen grob hacken. **Spaghetti** und **Schnitzel** anrichten und mit **Basilikum** bestreuen.