

Pappardelle mit wilder Bolognese

60—70 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Hirschfaschiertes
200 g	Pappardelle
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Dosentomaten (400g)
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Frischer Parmesan
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Knoblauch pikant
1 EL	Wildgewürz

Zubereitung

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Dann einen EL Butterschmalz in die Pfanne geben, das Fleisch scharf anbraten und mit einem EL Kotányi Wildgewürz würzen. Das Fleisch sollte regelmäßig gewendet werden.
2. Die Hitze reduzieren und die Zwiebel nach ein paar Minuten hinzugeben und anschwitzen. Sobald das Fleisch durch ist, wird das Tomatenmark hinzugefügt und nochmals für drei Minuten gebraten.
3. Danach die Dosentomaten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken. Nun sollte die Sauce für etwa 60 Minuten bei niedriger Hitze und zugedeckt kochen. Nicht vergessen in regelmäßigen Abständen umzurühren.
4. Die Pappardelle in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe kochen. Den Parmesan fein reiben.
5. Pappardelle mit Bolognese und Parmesan servieren und genießen.