



BERSTECHEER

## Wildbolognese

würzige Bolognese aus Rehfleisch

### Zutaten (für 4 Portionen)

#### Für die Gewürzmischung:

2 Langpfeffer  
3 Wacholderbeere(n)  
2 g Chiliflocken, getrocknet, oder Pul Biber  
2 g Zimtblüte(n)  
2 g Muskatblüte (Macis)  
½ TL Salz

#### Für das Ragout:

4 EL Olivenöl  
400 g Hackfleisch vom Wild  
80 g Möhre(n)  
80 g Sellerie  
½ dünne Porreestange(n)  
1 Zwiebel(n)  
2 EL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
300 ml Rotwein  
200 ml Wildfond

## Zubereitung

In einem Mörser die Gewürze fein mahlen und das Gemüse und die Zwiebel fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Rehackfleisch darin krümelig anbraten. Die Gemüsewürfel dazugeben und ebenfalls etwas anschwitzen. Tomatenmark und die Gewürzmischung dazu geben und unterrühren. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Das Lorbeerblatt dazu geben und alles bei kleinster Hitze ca. 1 bis 1,5 Stunden köcheln lassen. Dazu passen Nudeln nach Wahl.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)