



Ansatz für Wild Bolognese

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag mit Pasta

Zutaten

- Für 400 g Reh - oder Hirschfleisch aus der Schulter, gewolft oder in kleinen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Stiele Staudensellerie, klein gewürfelt
- 500 ml ganze oder stückige Tomaten
- 250 ml trockener Rotwein
- 100 ml Portwein
- 2 Tl Balsamico
- 1 El Johannisbeer - Gelée
- 1 - 2 El Pflanzenöl
- 1 El Johannisbeer - Gelée
- Etwas bittere Schokolade
- 250 g Waldpilze, geputzt, fein gewürfelt
- 6 - 8 gedrückte Pfefferkörner und Wacholderbeeren, 1 El getrockneter Majoran und Thymian, 2 Nelkenköpfe
- (In einem Laschen - Teebeutel)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Hälfte des Wildfleisch zunächst in eine Bratentopf mit heißem Pflanzenöl scharf anbraten, etwas Zeit versetzt den Rest dazu geben. Den ev. austretenden Bratenfond völlig reduzieren und die Zwiebeln dazu geben, mit braten.

Schritt3

Dann folgen die gewürfelten Pilze und wieder etwas später die Selleriewürfel. Alles einige Minuten auf heller Flamme miteinander schmoren, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Erst jetzt mit Rot - und Portwein ablöschen, wieder etwas reduzieren lassen; die Tomaten und das Gewürzsäckchen zufügen. Ca. 45 - 60 min. leise köcheln lassen, ev. etwas Brühe oder Wasser nachgießen.

Schritt5

Danach prüfen, das Gewürzsäckchen wieder entfernen, etwas Johannisbeer - Gelée, Balsamico und ein kleines Stück Bitterschokolade zufügen, nachschmecken

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** Kreativ, abwechslungsreiche Alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ansatz-fuer-wild-bolognaise/>