

Wildschweins - Pilz Bolognese mit Sellerie - Kartoffelstampf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Die etwas andere Bolognese für die Jagdsaison

Zutaten

- 500 g grob gewolfenes Wildschweinfleisch aus der Schulter
- 400 g frische, gemischte Pilze wie: Pfifferlinge, Steinchampignons, Steinpilze, Shitake, Butterpilze, Braunkappen etc.
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Rotwein
- Etwas frischen Rosmarin, Thymian, Majoran, gehackt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 gehäufter El Tomatenmark
- Salz und Pfeffer, Rosenpaprika
- Etwas Öl und / oder Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern und in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Jeweils einen

Schritt3

1 Tl Rosmarin, Thymian und Majoran hacken.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

In einem Bratentopf zunächst die Zwiebeln glasig anschwitzen und nach und nach das Wildschwein Gehackte dazu geben, ohne das es Fond zieht, intensiv 4-5 min. zusammen glacieren.

Schritt6

Farbe nehmen lassen und erst jetzt wieder nach und nach die gehackten Pilze dazu geben.

Schritt7

Mit etwas Paprika, Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und 2 - 3 min. mit dem Tomatenmark glacieren.

Schritt8

Nunmehr mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen. Erst dann den Wildfond und ev. etwas Wasser aufgießen, bedecken.

Schritt9

ca. 25 min. leise köcheln lassen, danach prüfen, nachschmecken, ev. leicht mit etwas Speisestärke "sämig binden". Vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern serviere ich meine Wildschweins - Pilz Bolognese mit Spagetti, auch grünen Bandnudeln, oder einem leckeren Sellerie Kartoffelstampf.

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Wild, Wildschwein **Tags:** preiswert, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweins-pilz-bolognese-mit-sellerie-kartoffelstampf/>