



Wildschwein-Ragú mit Pappardelle al Cinghiale

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Wildschwein-Hackfleisch
- 800 g ORO di Parma Tomaten stückig
- 100 g ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 1 Möhre
- 1 Stängel Sellerie
- 3 Zehen Knoblauch
- 4 Zweige Rosmarin
- ½ Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 80 g Pecorino
- 1 kleine rote Chili
- 100 ml Olivenöl
- 500 g Pappardelle
- 300 ml trockener Rotwein
- Salz
- Wasser



Tipp: Sie können zusätzlich Pancetta verwenden. Das verleiht dem Gericht noch etwas mehr Würze.

Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Schälen Sie die Zwiebeln und die Möhre, und schneiden Sie sie in kleine Würfel – wie bei einem klassischen Soffritto. Waschen Sie die Kräuter und tupfen Sie sie trocken. Schälen Sie den Knoblauch und hacken Sie ihn klein. Reiben Sie den Pecorinokäse. Schneiden Sie den Sellerie in kleine Würfel. Halbieren Sie die Chili der Länge nach, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie klein. Hacken Sie die Petersilie fein.

Tipp: Ziehen Sie sich beim Schneiden der Chili einen Handschuh an. So vermeiden Sie unnötiges Brennen beim Kontakt auf der Haut oder den Schleimhäuten.

Schritt 2: Das Wildschwein-Ragú

Braten Sie das Hackfleisch im Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten scharf an. Fügen Sie das Tomatenmark hinzu. Geben Sie das gewürfelte Gemüse und den Knoblauch dazu und braten Sie es weiter an. Löschen Sie das Ragú mit Rotwein ab und fügen Sie Rosmarin sowie die geschnittene Chili hinzu. Anschließend geben Sie die stückigen Tomaten hinzu und lassen es weiter köcheln.



Schritt 3: Die Pappardelle

Kochen Sie in einem Topf die Pappardelle nach Anleitung (ca. 10 Minuten) in gesalzenem Wasser, bis sie al dente („bissfest“) sind.

Schritt 4: Das Finale

Vermengen Sie die Pappardelle mit dem Wildschwein-Ragú, damit die heiÙe Sauce an der Pasta haften bleibt. Füllen Sie sie auf einen vorgewärmten Teller, geben Sie geriebenen Pecorino darüber. Garnieren Sie mit einem Petersilienblatt.

Übrigens

Früher hat man das Fleisch nicht gewolft, sondern in große Würfel geschnitten. Dieses wurde dann über Nacht in einer Marinade aus Rotweinessig, Rotwein, Kräutern und Gewürzen eingelegt und am Folgetag getrocknet und angebraten. So war das Fleisch im Geschmack intensiver und zarter.