Wildschwein-Ragú mit Pappardelle al Cinghiale

Italienisches Wildschwein-Ragú mit Pappardelle

Mittel | 4 Portionen | 60 min.

Dieses Rezept stammt aus der Toskana und ist eine regionale Spezialität aus der Maremma, dem sumpfigen Küstenland mitten in Italien. Die Wildschweine sind im dortigen Macchia-Wald beheimatet – und das mediterrane Klima sowie die fruchtigen Trauben der Weinberge sorgen für die hervorragenden Fleischqualität. Der würzig-intensive Geschmack des Wildschweins gibt dem Ragú seinen besonderen Geschmack. Das Gemüse, die Tomatensauce und die Kräuter sorgen für die mediterrane Note.

Zutaten

600 g Wildschwein-Hackfleisch

800 g ORO di Parma Tomaten stückig

100 g ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

1 Möhre

1 Stange 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.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Zwiebel, Möhre, Rosmarin, Petersilie, Knoblauch, Pecorino, Sellerie, Chili, Petersilie

Schäle die Zwiebeln und die Möhre, und schneide sie zusammen mit dem Sellerie in kleine Würfel – wie bei einem klassischen Soffritto. Wasche die italienischen Kräuter, tupfe sie trocken und hacke die Petersilie sehr fein. Wenn der Knoblauch geschält ist, hackst du ihn ebenfalls so fein wie möglich. Reibe anschließend den Pecorinokäse. Halbiere zum Schluss die Chili der Länge nach, entferne die Kerne und schneide sie sehr klein.

Schritt 2: Das Wildschwein-Ragú

Zutaten: Hackfleisch, Tomatenmark, stückige Tomaten, Gemüse, Kräuter, Rotwein, Chili

Brate das Hackfleisch im Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten scharf an und füge dann das Tomatenmark hinzu. Gib das gewürfelte Gemüse und den Knoblauch dazu und brate alles weiter an. Lösche das Ragú anschließend mit Rotwein ab und füge Rosmarin sowie die geschnittene Chili hinzu. Dann kommen nur noch die stückigen Tomaten hinzu. Lass das Wildschwein-Ragú nun für ca. 40 Minuten köcheln.

Schritt 3: Die Pappardelle

Zutaten: Pappardelle, Salz

Koche die Pasta in einen Topf nach Anleitung für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser, bis sie al dente („bissfest“) sind.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Pecorino, Petersilie

Vermenge die Pappardelle mit dem Wildschwein-Ragú, damit die heiße Sauce an der Pasta haften bleibt. Fülle sie auf einen vorgewärmten Teller und gib den geriebenen Pecorino darüber. Garniere die Pasta mit einem Petersilienblatt. Magnifico!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte