

# SPIZECOMPANY®



## WILDSCHWEINRAGOUT MIT ANIS

### DU BRAUCHST

500 g Wildschweinfleisch (z.B. aus der Schulter)  
1 Möhre (ca. 80 g)  
1 Stange Sellerie  
1 Zwiebel  
1 EL Butterschmalz  
2 TL Anissamen  
1 Knoblauchzehe  
1 gehäufter EL Mehl

150 g Tomatenpüree  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
125 ml Weisswein  
250 ml Wildfond  
400 g breite Bandnudeln  
1 kleiner Bund Schnittlauch  
1 EL Butter

Für das Ragout das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Möhre schälen und putzen, Sellerie waschen und putzen, Zwiebel schälen. Alles klein würfeln.

In einem breiten Topf das Butterschmalz erhitzen. Darin Portionsweise das Fleisch und das Gemüse mit dem Anissamen anbraten. Knoblauch schälen und dazudrücken. Alles mit Mehl bestäuben und unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Tomatenpüree unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Wein und Fond zugießen, aufkochen und das Ragout zugedeckt etwa 45 Minuten sanft schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Minuten vor Ende der Schmorzeit die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.

Währenddessen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Bandnudeln in ein Sieb abgiessen, kurz abtropfen lassen. In den Topf zurückgeben und mit Butter vermengen. Schnittlauch unter das Ragout mischen, mit den Nudeln anrichten. Nach Belieben dazu frisch geriebenen Hartkäse (z.B. Pecorino oder Parmesan) reichen.

**TIPP:** Mehr Rezepte findet Ihr hier im Buch

