



Die feingewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Das restliche fein geschnittene Gemüse hinzufügen und mit anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit den gehackten Tomaten und dem Rotwein oder dem Saft ablöschen. Die Gewürze (Nelke, Lorbeer, Wacholder, Piment, Kardamom) in ein Gewürzei geben und mitkochen lassen. Die Kräuter hinzufügen. >> Das Ganze mindestens 2 Stunden köcheln lassen. >> Eine ½ Stunde vor Garzeiten- die vorher kurz angebratenen Pilze hinzufügen. Zum Schluss mit Zimt, Preiselbeeren und scharfem Paprika abschmecken.

Dazu passt: Breite Nudeln oder Baguette



Connys
Wildbolognese

Unter einem Dach:

organix
Biomarkt



HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Connys Wildbolognese

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Wildfleisch

(Reh, Hirsch o. Wildschwein)

1 Knolle Sellerie

1 Staudensellerie

1 Stange Lauch

2 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

400 g frische Pilze

(Steinpilze, Pfifferlinge o. Champignons)

2 Dosen gehackte Tomaten (425 ml)

3 EL Tomatenmark

½ l Rotwein oder Holunderbeerensaft

2 EL Preiselbeeren

Butterschmalz

Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika

edelsüß und scharf, Zimt, Kardamom, Piment, Wacholder,

Nelke, Lorbeerblatt.



Das Fleisch in kleine (1 cm Kantenlänge) Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika würzen. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch gut anbraten.

