

Toskanisches Wildschweinragout

Ragout di Cinghiale

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden
zzgl. Zeit zum Marinieren

Zubereitung

Das Fleisch in Stücke von ca. 3 cm würfeln und 24 h in dem Rotwein marinieren. War das Fleisch vorher gefroren, sollte es zum Marinieren aufgetaut sein und kommt in der Marinade wieder in den Kühlschrank. Fleisch gut abtropfen lassen, dabei die kostbare Marinierflüssigkeit auffangen, alle Gemüse klein würfeln, die Gewürze bereitstellen, Pfeffer und Wacholder andrücken und wenn vorhanden, Gewürze und Kräuter in ein Tee- oder Gewürzsieb geben und später mit einhängen. Das Gemüse in ordentlich Butterschmalz gründlich anrösten, den Knoblauch in der letzten Minute dazugeben. Gemüse herausnehmen und beiseitestellen. Jetzt ist das Fleisch an der Reihe. Es wird, je nach Menge, in mehreren Schüben von allen Seiten gründlichst angebraten. Am Ende wird das Tomatenmark gut mit angeröstet, anschließend wandert das ganze Fleisch zurück in den Topf und wird mit dem Marinierrotwein abgelöscht. Während dieser einkocht, die Milch zusammen mit Fond oder Brühe in einem anderen Topf leicht erhitzen. Ist der Rotwein eingekocht, kommen die Kräuter, das Gemüse und die Milchmischung auf das Fleisch und alles darf einige Stunden sanft vor sich hin schmurgeln. Die Sauce kann ein wenig gebunden werden, dafür kalten Fond oder Brühe mit etwas Stärke glattrühren und das Gemisch für einige Minuten mit simmern lassen. Dazu passen sehr breite Bandnudeln (Pappadelle).

Einkaufsliste

1,5 kg gut durchzogenes Fleisch vom Wildschwein, z.B. Schulter
1 Flasche gut trinkbarer Rotwein
4 kleine Zwiebeln
3 dicke Möhren
3 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
10 Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren, gequetscht
1 Stiel Rosmarin
5 Stiele Thymian
3 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
150 ml Vollmilch
Butterschmalz
500ml Brühe oder Wildfond
4 Roma-Tomaten oder eine kleine Dose
Nach dem Schmoren:
Salz, Pfeffer
¼ Bund Petersilie
Evtl. etwas Stärke zum Binden