



Reh - oder Hirsch Bolognese

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die „etwas andere Bolognese“, für die Jagdsaison, mit Waldpilzen

Zutaten

- 850 g grob Gehacktes aus der Hirsch - oder Rehschulter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g Steinpilze, Maronen, Shiitake oder Steinchampignons, geputzt, gehackt
- 2 El Tomatenmark
- 2 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Senf
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1/4 l Portwein
- 1 El Balsamico
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das gehackte Wildfleisch in einem ausreichend großen Bräter zunächst kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, etwas mit dem Tomatenmark angehen lassen.

Schritt2

Mit dem Rot - und Portwein, sowie Balsamico ablöschen, Thymian und Rosmarinzweige zufügen. (Das gibt den charakteristischen Geschmack) Ca. 45 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen; ev. etwa Wasser nachgießen.

Schritt3

Danach die Kräuter wieder entfernen und für 3 - 4 min. die klein gewürfelten Pilze dazu geben, mit dem Senf nachschmecken, ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dazu passt Pasta in jeglicher Form, wie: Spaghetti, Tagliatelle, Penne Rigate, Fingernudeln und auch frisch geriebener Parmesan oder ein anderer harter Bergkäse.

Rezeptart: Hirsch, Reh, Wild **Tags:** bolognese, Hirsch, reh, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reh-oder-hirsch-bolognese/>