

Nudeln mit Hirschragout

Es muss nicht immer Fleisch sein, um zu seinem Eiweißanteil zu kommen. Wenn man darauf nicht verzichten möchte, dann sollte man auf hochwertiges Fleisch achten. Fleisch aus riesigen Mastbetrieben, die auch noch Tiertransporte quer durch Europa verursachen, kommt für mich nicht in Frage. Ich bevorzuge Wild- oder Lammfleisch aus meiner Gegend.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 500 g Nudeln
- ▶ 500 g Hirschfleisch, klein geschnitten (1 1/2cm)
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ 2 Karotten
- ▶ 1 Stange Bleichsellerie
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1 El getrocknete Pilze
- ▶ 1/4 l Rotwein
- ▶ 1/8 l Gemüsebrühe
- ▶ 4 EL Olivenöl



Zubereitung:

- ▶ Karotten und Bleichsellerie klein würfeln.
- ▶ Zwiebel hacken.
- ▶ Öl in einem breiten Topf erhitzen.
- ▶ Zwiebel darin andünsten.
- ▶ Das Fleisch dazugeben und kräftig anbraten.
- ▶ Das Gemüse kurz mit anbraten.
- ▶ Die getrockneten Pilze klein schneiden oder mahlen und dazugeben.
- ▶ Salzen, pfeffern und mit dem Wein und der Gemüsebrühe ablöschen.
- ▶ Eine gute Stunde köcheln lassen.
- ▶ Inzwischen die Nudel al dente garen.
- ▶ Das Hirschragout auf den Nudeln anrichten.