

Pasta al Cinghiale

In der Toskana ein Klassiker, den man sogar rund ums Jahr serviert, denn dort kennt man keine Schonzeiten.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- ca. 100 g Möhre
- ca. 100 g Stangensellerie
- ca. 100 g Lauch
- 1-2 Chilis (nach Gusto mild oder scharf)
- 4-5 Petersilienzweige
- 3-4 Thymianzweiglein
- 3-5 Lorbeerblätter
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch vom Wildschwein
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Origano
- 2 EL Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten dazu
- 1 Glas Rotwein
- 500 g Pasta (z.B. Penne, Orecchiette, Farfalle)
- 1 Händchen voll getrocknete oder ca. 250 bis 500 g frische Pilze (z.B.: Steinpilze, Habichtspilze, Krause Glucke, Wiesenchampignons...)

Außerdem:

- 1-2 esslöffelgroße Stücke Butter
- eine Handvoll Parmesan

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein würfeln, ebenso Knoblauch, Möhre, Sellerie und Lauch. Die Petersilienblätter abzupfen, Blätter für später beiseitelegen, Stiele mit den Thymianzweigen und Lorbeerblättern zusammenbinden.
- Das Öl in einer großen Pfanne oder einem breiten Topf erhitzen. Das kleingeschnittene Würzgemüse darin andünsten, nur ganz leicht bräunen, dann sofort das zerpfückte Hackfleisch zufügen und mitbraten. Dabei mit dem Kochlöffel zerdrücken, damit die Fleischbröckchen sich krümelig auflösen. Dabei salzen und pfeffern, auch Origano zerreiben und das Thymian-Petersilien-Lorbeersträußchen zufügen.
- Jetzt auch das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten, dann die passierten Tomaten angießen. Erst, wenn sich alles gut verbunden hat, den Rotwein zufügen. Aber

nicht alles auf einmal, sondern immer wieder einen Schuss in die leise brodelnde Sauce schütten.

- Die getrockneten Pilze zerkrümeln und ebenfalls unterrühren. Alles leise im offenen Topf köcheln, immer wieder rühren, damit nichts ansetzt.
- Sollte dabei zu viel Flüssigkeit verkochen, mit einem Schuss Wasser ablöschen. Nach circa einer Stunde ist eine duftende, dicke rote Sauce entstanden. Die fein gehackte Petersilie unterrühren und nochmals abschmecken.

Tipp: Sollten frische Pilze zur Verfügung stehen (Steinpilze, Perlpilze, Schusterpilze – was der Wald um diese Zeit bietet – sonst jedoch Champignons), werden sie sorgsam geputzt: erdige Füßchen und alles Wurmige wegschneiden, auch die Schwämme entfernen. Die Pilze in Würfel oder Scheibchen schneiden. Und für die letzten 10 bis 15 Minuten unterrühren – sie sind schnell gar.

Servieren: Mit frisch gekochter, tropfnasser Pasta vermischen, dabei ein Stückchen Butter darin zerschmelzen lassen. In tiefen Tellern anrichten und etwas gehackte Petersilie darüberstreuen. Frisch geriebenen Parmesan dazureichen, von dem sich jeder nach Gusto darüberstreut.

Getränk: ein kräftiger Roter aus der Toskana, am liebsten ein Chianti Classico...