

Rezept für die Füllung der Tagliatelle

Zutaten:

Wildschweinrücken
getrocknete Steinpilze
Zwiebel, Knoblauch
Portwein
Wildschweingewürz (selbst zubereitet)

Zubereitung:

Wild kleingeschnitten, die eingeweichten Steinpilze ebenfalls kleingeschnitten.

Zwiebeln und Knoblauch fein geschnitten und in farblosen Olivenöl angedünstet.

Fleisch, Wildgewürz und Pilze dazugeben und alles anbraten.

Mit einem Schuss Portwein ablöschen und etwas ein reduzieren lassen.

Fertig ist die Füllung für die Tortellini !

Für die Tagliatelle: Das Wildragout in einer Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter erhitzen und mit einem Schluck Rotwein ablöschen.

Das ganze wird dann mit einer Kelle Nudelwasser und wenig Sahne zur sämigen Soße. Perfekt für die Tagliatelle.