



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Hauptgang

Pappardelle mit Hirschgeschnetzeltem und Pilzen

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Hirschgeschnetzeltes
100 g Eierschwämme frisch
20 g Steinpilze getrocknet
oder 100 g frisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Tomatenpüree
1 dl Rotwein
3 dl Bratensauce
2 dl Rahm
wenig Rapsöl
wenig Thymian
wenig Preiselbeerkonfitüre
wenig Pfeffer und Salz

500 g Pappardelle

Zubereitung

1. Pappardelle im Salzwasser kochen und die Zeitangabe auf der Verpackung beachten.
2. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, zusammen mit dem Geschnetzeltem und den Pilzen kurz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. In der Pfanne Tomatenpüree kurz anbraten und mit Rotwein einkochen.
4. Danach mit Bratensauce und Rahm auffüllen, den gezupften Thymian und die Preiselbeerkonfitüre dazugeben.
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Geschnetzeltes wieder für 2 bis 3 Minuten begeben und kurz mitkochen.
6. Geschnetzeltes auf Pappardelle-Nest anrichten.