



BURGENLÄNDISCHER  
LANDESJAGDVERBAND  
[www.bljv.at](http://www.bljv.at)

WILD GUAT, WILD G'SCHMACKIG,  
WILD NATÜRLICH



Pappardelle mit Feldhase



in nur ca.

**45 Min**

fertig gekocht



BURGENLÄNDISCHER  
LANDESJAGDVERBAND  
www.bljv.at

# WILD EINFACH

## Zutaten:

50 g Pancetta od. Speckwürfel  
1 kleine Zwiebel, 1 kleine Möhre  
2 Feldhasenkeulen  
aus dem Burgenland  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
1/4 l trockener Weißwein  
aus dem Burgenland  
1 TL getrockneter Thymian, Salz  
Frischgemahlener Pfeffer  
1 Lorbeerblatt, unbehandelte Zitronenschale  
400 g Pappardelle



in nur ca.

**45 Min**  
fertig gekocht

- ✓ Fett- und cholesterinarm
- ✓ Reich an Omega 3 Fettsäuren
- ✓ Kalorienarm

## Zubereitung:

Pancetta oder Speck klein würfeln, Zwiebel und Möhre fein hacken. Die Hasenkeulen im heißen Öl bei mittlerer Hitze rundum gut anbraten, den Speck, die Zwiebel und die Möhren im Bratenfett bzw. Öl bei geringer Hitze glasig anbraten. Die Hitze erhöhen und das Tomatemark karamellisieren bzw gut bei großer Hitze anrösten. Nach und nach den Wein zugeben und einkochen lassen. Mit Thymian, Salz, Pfeffer, geriebener Zitronenschale und Lorbeerblatt würzen und zugedeckt ca. 35 Min. bei geringer Hitze die Keulen schmoren lassen. Danach die Keulen herausnehmen und das Fleisch von den Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und wieder zur Sauce geben. Inzwischen die Pappardelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut abgetropft mit dem Ragout mischen. Am Ende alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als absolutes Tabu gilt, dieses Gericht mit Parmesan zu „verfeinern“!