

Bolognese mit Herzhack

Zutaten – für 4 Personen

- 2** Herzen vom Rehwild
- Gemüse** 1/2 Sellerie, 1 Karotte,
1 Gemüsezwiebel
- 2 Dose** Tomatenfruchtfleisch
- 1 Stück** Parmesan
- 500 g** Nudeln, bspw. Muschelnudeln
- 1 Schluck** Olivenöl
- 1 Schuss** Rotwein (wer mag)
- 1 Bündel** frischer Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker

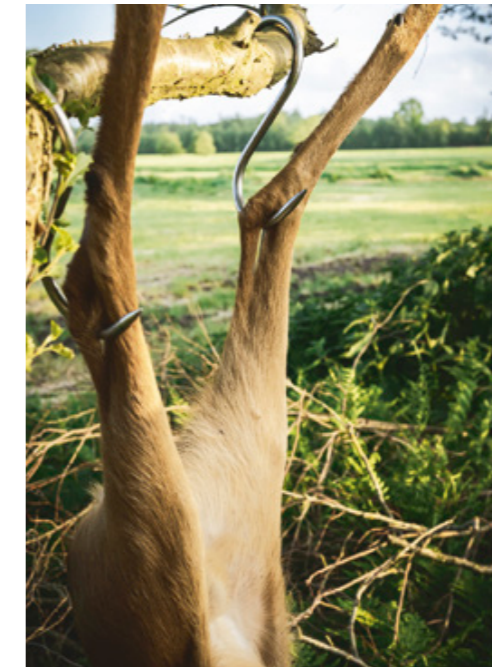
Zubereitung

Das Gemüse schälen und sehr fein würfeln. Die Herzen aufschneiden, das geronnene Blut im Inneren und das Fett auf der Oberseite sowie die Herzklappen und Gefäße entfernen. Die Herzen sehr fein hacken.

Gemüse in Olivenöl anbraten, mit etwas Zucker und Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die gehackten Herzen in derselben Pfanne scharf anbraten. Sobald das Fleisch leicht angeröstet ist, salzen und das Gemüse dazugeben. Mit etwas Rotwein ablöschen und bei starker Flamme kurz aufkochen lassen. Nun Tomatenfruchtfleisch zugeben und rund 20 Minuten leicht simmern lassen.

Die Nudeln wie gewohnt kochen. Die Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit geriebenem Parmesan und Basilikumblättchen garnieren.



Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik