

# Rezeptvorschlag für Wild-Nudeln

## Wildnudeln mit Wildfleisch & Preiselbeeren

500 g Wild-Nudeln

1 kg Wildfleisch (Hirsch, Reh, Schwein), Stück

1 Zwiebel, ¼ l Rotwein, trocken

400 ml Wildfond

1 Nelke, 3 Körner Piment

1 Glas Preiselbeeren (Wildpreiselbeeren)

Wildgewürz, Salz und Pfeffer

Fett zum Braten, evtl. Saucenbinder

Fleisch waschen und mit Wildgewürz einreiben, einziehen lassen. Zwiebel anbraten, mit Rotwein und Wildfond ablöschen.

Aufkochen lassen. Nelke, Pimentkörner im Mörser zerstoßen, in die Sauce geben.

Preiselbeeren 2-3 EL dazu rühren. Hitze reduzieren, Fleisch wieder in die Sauce legen und ca. 1 Stunde schmoren lassen. Gares Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Soße evtl. mit Saucenbinder nachbinden.

Abschmecken. Nudeln kochen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Sauce, Nudeln und Preiselbeeren servieren.