

# Kochen

## Papardelle mit Enten-Sugo

Aus den saftigen Entenschenkeln kann man eine äusserst aromatische Fleischsauce herstellen. Dafür lässt man so manch eine 08/15-Bolognese links liegen!

### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT


1 H 10 MIN

VORBEREITUNGSZEIT

35 MIN



## ZUTATEN

 FÜR 4 PERSONEN

3 Entenschenkel (evtl. beim Metzger vorbestellen)

1 Rüebli

1 grosse rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 kleinere Zweige Stangensellerie

2 grosse frische Tomaten

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Tomatenpüree

1 dl roter Portwein oder Madeira

2 dl kräftiger Rotwein

2 dl Fleischbouillon oder Hühnerbouillon

2 Esslöffel Sojasauce

4–6 Zweige Thymian

1 Bund glatte Petersilie

400 g Papardelle

1 Teelöffel Butter

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

nach Belieben zum Servieren geriebener Sbrinz AOP oder

Parmesan

## NÄHRWERT

Pro Portion

36 g Eiweiss

30 g Fett

85 g Kohlenhydrate

783 g kKalorien

## ZUBEREITUNG

- 1 Das Fleisch mit einem Messer vom Knochen lösen und mitsamt Haut in grosse Würfel schneiden.
- 2 Die Rüebli, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit dem Stangensellerie in grobe Scheiben schneiden. Den Stielansatz der Tomaten entfernen, die Tomaten vierteln, in Würfel schneiden und separat beiseitestellen.
- 3 Das Fleisch durch den Fleischwolf treiben; man kann es auch im Cutter mittelfein hacken. Anschliessend alles Gemüse mit Ausnahme der Tomaten ebenfalls durch den Fleischwolf treiben oder im Cutter hacken.
- 4 In einem Bräter oder in einer grossen Pfanne das Olivenöl kräftig erhitzen und das Entenhackfleisch anbraten. Das gehackte Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Dann Tomatenpüree und frische Tomaten beifügen und Portwein oder Madeira, Rotwein, Bouillon und Sojasauce dazugliessen. Den Thymian beifügen und den Sugo zugedeckt etwa 60 Minuten schmoren lassen.
- 5 Inzwischen die Petersilie hacken.
- 6 Kurz vor dem Servieren reichlich Salzwasser aufkochen. Die Papardelle darin bissfest kochen. In ein Sieb abgiessen, mit der Butter in die Pfanne zurückgeben und mischen.
- 7 Die Thymianzweige aus der Sauce entfernen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie unterrühren. Den Sugo mit der Pasta in vorgewärmte tiefe Teller anrichten und sofort servieren. Nach Belieben am Tisch mit geriebenem Käse bestreuen.