

**Kochen**

**Sven Bach**

**Montag, den 29.11.2021**

**Wildschwein-Bolognese**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

100 g Karotte  
 100 g Sellerie  
 100 g Lauch  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 3 EL Rapsöl  
 250 g Wildschwein-Hackfleisch  
 (wenn nicht zu kriegen, Wildschweinfleisch  
 am Stück und sehr fein schneiden)  
 1 Prise Zucker  
 400 g Tomaten, passierte  
 150 ml Gemüsebrühe  
 frische, gemischte Kräuter  
 (Basilikum, Oregano, Thymian)  
 Salz, Pfeffer



**Zubereitung**

1. Das Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) putzen, schälen und in sehr feine Würfel scheiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln.
2. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen, dann das Fleisch scharf anbraten. Die Gemüsewürfel mit einer Prise Zucker dazugeben und alles ca. 4 Minuten anbraten. Dann mit Tomatenpüree und Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 45 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Währenddessen die frischen Kräuter fein hacken. Im Winter auch gern Tiefkühlkräuter verwenden.
3. Zum Schluss die frischen Kräuter unterheben und mit Pfeffer und Salz würzen. Dazu passen Spaghetti.