

Entenragout

V. 1.00

Zutaten (ca. 4 Personen)

3 Entenschenkel

4 Schalotten

3 Zehen Knoblauch

4 Karotten

4 Pastinaken

4 Stangen Sellerie

2-3 Äste Thymian

2 Blätter Lorbeer

2 eingelegte Paprikas

12 getrocknete schw. Oliven

2 TL Tomatenmark

1 TL Zucker (gehäuft)

2 TL Mehl

1 TL Honig

1/2 Liter Rotwein

Pfeffer und Salz

1 Schluck Port

500 g Pappardelle,

Fettuccini, Tagliatelle

Parmesan

Zubereitung:

Die Entenschenkel so gut wie möglich **ausbeinen** und das Fett/die Haut **abziehen**.

Das **Fleisch und ca. 1/3 der Haut** in kleine **Würfel** schneiden (< 5mm) und mit **Pfeffer durchkneten**.

Den **Rest der Haut** in grobe **Stücke** schneiden und in einem großen Topf **auslassen**.

Die **Schalotten, Oliven und den Knoblauch** klein **hacken** und auf die Seite stellen.

Die **Pastinaken, Karotten und die Selleriestangen** in kleine **Würfel** schneiden (< 5mm).

Sobald das **Fett ausgelassen** ist, die **Hautstücke entfernen**.

Auf maximale Hitze stellen und die **kleingewürfelte Haut, das Fleisch und den Thymian** zugeben und **scharf anbraten**.

Jetzt das klein geschnittene **Gemüse** und das **Tomatenmark** zugeben und nochmal scharf anbraten.

Mit dem **Rotwein ablöschen, salzen** und

ca. **1,5-3 Stunden** bedeckt leise **köcheln** lassen. (evtl. hin und wieder aufgießen)

Bandnudeln aufsetzen.

Kurz **bevor die Nudeln fertig** sind, das **Mehl** in einer kleinen **Schüssel** mit 1 Schöpfkelle **Nudelwasser anrühren** und zur **Soße** zugeben.

Den **Port** zugeben und die **Soße** noch einmal kräftig **aufkochen**.

Einen **Schöpfer Soße** über die **abgetropften Nudeln** geben und **durchschwenken**. Anschließend wie Spaghetti Bolognese servieren.

Quelle: Sebastian