

WILD KÜCHE

Gasthaus „Zum Goldenen Krug“ Sengkofen

Seit Oktober 2004 bietet das Gasthaus in Sengkofen eine anspruchsvolle regionale Küche mit mediterraner Ausprägung. Chefkoch Christian Braun und sein Team kümmern sich um das Wohlbefinden der Gäste. In den beiden Räumen, Gastzimmer und Stüberl, bietet das Lokal für insgesamt 70 Personen Platz. Die perfekte Örtlichkeit für Ihre Familienfeiern, gesellschaftliche Ereignisse, Firmenveranstaltungen oder Geschäftsessen.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.zum-goldenen-krug.de



Pappardelle mit Rehragout altem Balsamico und Parmesan

Zutaten

(für 4 Personen)

800g Rehfleisch
grob gewürfelt
1 Zwiebel fein gewürfelt
4 El Pflanzenöl
1 El Tomatenmark
3 El Preiselbeeren
aus dem Glas
 $\frac{1}{4}$ l roter Portwein
 $\frac{3}{4}$ l Rotwein
1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1 Pimentkorn
4 Wacholderbeeren
125g kalte Butter
gewürfelt
Salz
Pfeffer

Alle Kochrezepte
auch als PDF-Download unter
www.jagd-regensburg.de

Zubereitung

Das Rehfleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter mit dem Pflanzenöl scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark und die Preiselbeeren kurz mitrösten und das Ganze mit dem Portwein ablöschen.

Alles einkochen lassen bis die Mischung wieder zu braten beginnt. Jetzt mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen. Die Gewürze dazugeben und das Ragout zugedeckt 1 Stunde im Ofen bei 160°C schmoren. Die kalten Butterwürfel zum Ragout geben. Nun die Sauce auf der Herdplatte zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Das Rehragout bis zum Anrichten warm halten.

Pappardelle:

500g doppelgriffiges Mehl (z. B. Wiener Griessler)
8 Eigelb, 3 Volleier, 20ml Olivenöl, 10 g Salz

Alle Zutaten kräftig miteinander verkneten und den Teig in Klarsichtfolie einschlagen. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen, dabei mit Mehl bestreuen. Die Teigbahnen einrollen und mit dem Messer in daumenbreite Streifen schneiden.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser etwa 3 Minuten bissfest kochen, abgießen und mit einem Stück Butter und etwas geriebener Muskatnuss durchschwenken.

1 Stück Parmesan, 1 Fläschchen gereifter Balsamicoessig

Die Pappardelle in tiefen Pastatellern anrichten. Mit einer Kelle das Ragout auf den Nudeln verteilen.

Den Parmesan großzügig über das Ragout hobeln. Das Gericht mit altem Balsamicoessig beträufeln und servieren.

Guten Appetit!