

Pastashop24.de

Pappardelle Uovo mit Hasenrücken

Zutaten für 4 Personen:

Hasenrücken oder eine Hasenkeule
1 Flasche Rotwein
Wachholderbeeren
7-8 Pimentkörner
1 Möhre
1 Stange Porree
1/2 Sellerieknolle
Butterbiskin
Pepperonigewürz (aus dem Pastashop)
500g Pappardelle Uovo
Junge grüne Bohnen
Bohnenkraut und frische glatte Petersilie



Zubereitung:

2 Tage vorher:

Rotwein in eine Schüssel geben. Porree, Sellerie und Möhre putzen und in kleine Stücke schneiden und mit den Wachholderbeeren und Pimentkörner dazugeben. Zwei Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Bratentopf mit Butterbiskin heiß werden lassen und den Braten von allen Seiten anschmoren. Mit Rotwein ablöschen. Bei kleiner Hitze 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Sauce ein bisschen einkochen und andicken und mit Salz, Pfeffer und Pepperonigewürz abschmecken.

Bohnen putzen und brechen (d.h. die Enden abschneiden). Salzwasser zum Kochen bringen und Bohnenkraut dazu geben. Bohnen kochen, bis sie gar sind (je nach Geschmack al dente oder weicher). Abgießen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit frischergehackter Petersilie kurz darin schwenken.

Salzwasser zum Kochen bringen und Pappardelle nach Packungsanweisung al dente kochen. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.