



FrISCHE Pappardelle mit Entenragout

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

1,5 kg	frISChe Pappardelle	1/8 L	Olivenöl
12	ganze Entenkeulen	8	Karotten
8	Zwiebeln	6	Knoblauchzehen
4 EL	gehackter Thymian	1 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	Petersilie	500 ml	Rapsöl
4	Lorbeerblätter	8 EL	Tomatenmark
1,5 L	Rotwein	5 kg	Tomaten Pulpe
1 TL	Muskat	3 EL	Zucker
	Salz zum Abschmecken		Pfeffer grob oder fein nach Belieben

Zubereitung

Zubereitung

1. Grob gewolfte oder zerkleinertes Entenkeulenfleisch im Öl scharf anbraten. Das entstehende Wasser verkochen lassen bis die Masse wieder brät.
2. Zwiebelwürfel, gehackten Knoblauch, gehackten Thymian und Karottenwürfel dazu geben. Kurz mit anbraten lassen und Tomatenmark hinzugeben.
3. Gut vermengen und mitbraten lassen.
Mit dem gesamten Rotwein ablöschen und für 60 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Gut rühren, damit es nicht anbrennt.
4. Tomatenpulpe, Salz, Zucker, Lorbeerblätter und Muskat hinzugeben und weitere 75 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Für das Kräuteröl den geputzten Schnittlauch und Petersilie mit Rapsöl und etwas Salz kräftig mixen.
6. Masse durch ein feines Sieb streichen und abfüllen.
7. Pappardelle in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen, abschütten und mit dem Ragout vermengen.
8. Mit dem Kräuteröl anrichten und abschmecken.