

# Rote-Rüben-Pasta mit Wildschweinsugo



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**75 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

90 Minuten Kochzeit



## Zutaten für 4-6 Portionen

### Pasta:

600 g Hartweizengrieß  
5 6 Eier  
Salz, Muskatnuss  
150 ml Roter Rübensaft  
8 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
2 EL Steirische Kürbiskerne

### Sugo:

2 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
5 Wacholderbeeren  
½ TL Kakaopulver entölt  
1 EL Meersalz  
je ein Zweig Thymian und Rosmarin  
5 Pimentkörner  
1 TL Korianderkörner  
Fett zum Schmoren  
500 g Wildschweinfleisch  
100 g Karotten  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
500 ml Wildfond  
40 g 100%-Schokolade

## Zubereitung

Zuerst den Teig für die Pasta zubereiten. Dafür alle Zutaten vermengen und 5 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und in den Kühlschrank geben.

Für das Sugo alle Gewürze inklusive Kakaopulver und den gezupften Kräutern im Mörser zu einer Gewürzmischung zerstoßen und das Fleisch damit einreiben. In einem größeren Topf das Fett erhitzen, das marinierte Fleisch kurz anbraten, mit Wasser aufgießen bis es bedeckt ist und 1 ½ Stunden köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit den 500 ml Wildfond zur Weiterverwendung beiseite stellen.

Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfeln schneiden. 4 EL Fett in einem Topf erhitzen, das Gemüse 2 bis 3 Minuten anbraten, mit Fond aufgießen und einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, daraus 0,5 cm breite Streifen schneiden. 150 ml Roten Rübensaft um 2/3 reduzieren. Gekochtes Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, zum Gemüse geben und 15 Minuten leicht weiterköcheln lassen. Am Ende der Garzeit die Schokolade darin schmelzen.

Nudeln in Salzwasser 2 bis 3 Minuten kurz kochen (je nach Stärke), abseihen und zum reduzierten Rübensaft geben, einige Minuten ziehen lassen bis sie gleichmäßig durchgefärbt sind und sich der Saft noch etwas eindicken kann (Nudeln dürfen vorab nicht zu weichgekocht werden da sie bei diesem Schritt noch Flüssigkeit aufnehmen). Abschließend alles mit Salz und Muskatnuss würzen.

Pasta mit Sugo anrichten, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

**Rezept von Richard Rauch (Steira Wirt) / Foto: Stefan Kristoferitsch**