Italienische Rezepte

Pappardelle sulla lepre Nudeln mit Hasenkeule

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Hase, Italien, Toskana

350	g	Weizenmehl
3		Eier
4	kleine	Hasenkeulen
2		Hasennieren (wenn möglich)
40	g	Butter
20	g	Bauchspeck
1/2		Zwiebel
1/2		Staudensellerie

Nudeln

1		Eigelb
		Salz

Fleisch

1/2		Karotte
		Petersilie
1	Essl.	Tomatenmark
		Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer

Nudeln: Das Mehl (bis auf einen kleinen Rest) mit den Eiern, dem Eigelb und 1 kleinen Prise Salz verkneten und zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Zu einem Teigstück von der doppelten Dicke der üblichen Fettuccine ausrollen. Kurz trocknen lassen und die etwa 2 cm breiten Pappardelle ausschneiden.

Fleisch: Den Bauchspeck, das Gemüse und die Petersilie fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die zerkleinerte Mischung hinein- geben. Sofort die in Mehl gewendeten Hasenkeulchen und - Nieren zufügen. Das Fleisch von allen Seiten schön anbräunen. Anschließend mit dem in etwas heißer Brühe verrührten Tomatenmark ergänzen.
Die Nieren herausnehmen, fein wiegen und wieder dazugeben. Weiter schmoren und wenn nötig gelegentlich etwas Brühe an gießen. Die Keulen herausnehmen, wenn sie gar sind (nach ca. 45 Minuten) und warm stellen.
Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Schmorfond vermischen. Auf einzelnen Tellern anrichten und auf jede Portion eine Hasenkeule legen.