

Spaghetti mit Rehsugo und Champignons

4 Portionen

400 g Spaghetti

Rehsugo

600 g Rehschulter

200g Zwiebeln

150 g Karotten

200 g Knollensellerie

3 Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

4 EL Wildgewürz

500 ml Rotwein

3 EL Rotweinessig

30 g Petersilie

Champignons

400 g Champignons



Zubereitung: Für das Sugo die Rehschulter faschieren (3 mm), Zwiebeln, Karotten und Sellerie kleinwürfelig schneiden, Knoblauch schälen.

Faschiertes in 2 EL Öl scharf anbraten, Zwiebeln und Gemüse zugeben und anrösten.

Tomatenmark und Wildgewürze einrühren und ca. 2 Minuten rösten. Mit Wein und Essig ablöschen und zudecken. Sugo ca. 30 Minuten köcheln; bei Bedarf wenig Wasser dazugeben. Sugo mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.

Champignons putzen und dickblättrig schneiden, 1 EL Öl erhitzen, Champignons darin scharf anbraten, salzen und pfeffern.

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.

Mit dem Sugo und den Champignons anrichten.