Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

WILDSCHWEINBOLOGNESE

Heute haben wir uns, liebe Freundinnen und Freunde der Weine aus dem Hause Siegrist, einen Rotwein oder besser eine Rotweinin ausgesucht. Der Pinot Madeleine 2012 ist nämlich ein recht weiblicher Roter, kein Tanninkraftprotz und kein hochphilosophischer Pinot Noir, sondern ein bezaubernder nicht zu schwerer Rotwein mit viel Weichheit und Harmoniebedürfnis, jedoch mit enormem Tiefgang und wunderbarer Länge. Finden Sie nicht? Na dann wird es Zeit für einen Probeschluck, damit der Wein während der etwas umfangreicheren Schnippelei vor dem Kochen noch genügend atmen kann.
Da zum Frühburgunder oder der Frauentagtraube gerade jetzt im Herbst ein Wildgericht passen könnte, wir jedoch der Leichtigkeit des Weines geschuldet keinen schweren Braten oder Medaillons auf den Tisch bringen möchten, kommt heute eine Wildschwein-Bolognese zuerst in den Topf und dann auf den Teller, welche sich selbstredend noch auf einschlägige Art und Weise zur Lasagne di Cinghiale ausbauen lässt.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Zubereitung

Für fünf gute Esser haben wir uns beim Metzger unseres Vertrauens ein Kilo Wildschwein durchdrehen lassen. Herr Scheydt aus Dörrenbach macht das ausgezeichnet, wenn der örtliche Jäger etwas erlegt hat. Jetzt heißt es die Zwiebeln feinzuhacken, Karotten zu würfeln und schöne Stangen vom Staudensellerie in kleine Stücke zu schneiden. In dieser Reihenfolge wollen wir das Gemüse auch in Olivenöl andünsten und vor dem Sellerie noch unser Wildschweinhack dazugeben. Wenn das gesamte Fleisch die Farbe von rot nach grau gewechselt hat ,löschen wir mit einem kräftigen Schuss Rotwein ab, gießen den Fond an und geben die passierten Tomaten dazu. Als nächstes würzen wir mit einer kleinen getrockneten Chilischote (Peperoncino), die wir am besten zusammen mit etwas grobem Salz frisch gemörsert haben und einer feingehackten Knoblauchzehe. Inzwischen kann der Wein noch besser in der angebrochenen Flasche atmen und je nach geladenen Gästen sollten wir daran denken, eine zweite zu öffnen, bevor wir das Ganze mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Rosmarinzweig versehen unter gelegentlichem Umrühren mindestens eine halbe Stunde (besser länger) auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zur rechten Zeit garen wir die Pasta al dente, entfernen Rosmarinzweig und die Lorbeerblätter, wenn möglich auch die Wachholderbeeren. Mit Salz und Pfeffer dürfen wir zum Schluss noch abschmecken. Ob Sie das nächste Mal die doppelte Menge kochen, um etwas für eine Lasagne aufzubewahren, darüber sollte die Runde bei der zweiten Flasche Pinot Madeleine entscheiden. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für ca. fünf Personen:
1 – 2 Flaschen Pinot Madeleine 2012
1 Kilo Wildschweinhackfleisch z. B. von Bug und Nacken
3 mittelgroße Zwiebeln
3 mittelgroße Karotten
6 Stangen Staudensellerie ohne Blätter und Weißes
1 große Knoblauchzehe
eine kleine getrocknete Chilischote (Peperoncino)
2 – 3 Lorbeerblätter
1 großer Zweig Rosmarin
5 – 6 Wachholderbeeren
1 kleines Glas passierte Tomaten
1 kleines Glas Wild- oder Rinderfond
Olivenöl, Pfeffer, Salz (am besten grobes)
als Hauptgericht ca. 750 g Pasta (z. B. Penne rigate)

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT
TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

Weinempfehlung



Cabernet
Sauvignon
Kalkstein

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE