

Aus der Rezepteküche des Deutschen Jagdverbandes und des Jagdverbandes Rheinland-Pfalz

Crespelle mit Wildhack- Bolognese



Foto: Deutscher Jagdverband/Dorn

Zutaten (4 Portionen)

600 g Wildhackfleisch
 400 g Möhren
 400 g Lauch
 2 EL Olivenöl
 4 EL Tomatenmark
 250 ml Brühe
 1 Bündel Thymian
 Zucker, Pfeffer und Salz
 2 Eier
 200 ml Milch
 4 EL Olivenöl
 120 g Mehl
 2 Prisen Salz
 2 EL Butter
 40 g Butter
 40 g Mehl
 300 ml Brühe
 300 ml Milch
 10 EL geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Eier, Milch, Olivenöl, Mehl und Salz gut vermischen. Butter in einer kleinen flachen Pfanne schmelzen lassen und verteilen. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen und beiseite stellen.

In einem Topf Butter zerlassen, das Mehl zufügen und unter Rühren andünsten. Brühe und Milchiterrühren und gut vermischen. 2 Esslöffel Parmesan dazugeben. Alles etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Lauch und Möhren waschen, putzen und in schmale Stücke bzw. Ringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Hack krümelig anbraten. Tomatenmark zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch und Möhren ebenfalls dazugeben und mitanbraten. Brühe zugeben und etwa fünf Minuten dünsten. Gezupfte Thymianblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auflaufform mit etwas Soße ausstreichen. Füllung auf die Pfannkuchen legen, aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form legen. Restliche Soße darüber verteilen. Parmesan darüber streuen und im Ofen zirka 30 Minuten überbacken.

Noch viel mehr Rezepte finden Sie auf der Website wild-auf-wild.de