

# Wild-Bolognese im Glas oder klassisch



Würzig. Natürlich. Haltbar.

---

---

Ein Rezept aus der Reihe „Wilde Küche“

*von Elzbieta Tiesmeyer*



# Inhaltsverzeichnis

## – Wilde Küche: Klassiker im Glas

---

### Wild-Bolognese

Klassisch zubereitet oder haltbar eingekocht im Glas – ein herzhafter Liebling mit Reh oder Hirsch.

→ Seite 2

### 2. Zubereitungstipps für Wildhack

So bleibt dein Wildhack zart, aromatisch und perfekt für Bolognese.

→ Seite 3

### 3. Einkochtipps & Vorratshinweise

Worauf du beim Einkochen achten musst – inkl. Temperatur, Dauer und Zutatenwahl.

→ Seite 4

### 4. Küchentipp & Serviervorschläge

Inspiration für Lasagne, Paprika, Reisgerichte & mehr.

→ Seite 4

### 5. Grußwort & Empfehlung

Persönliche Worte, Shop-Links & Einladung zu weiteren Rezepten.

→ Seite 5

# Wild-Bolognese

## (klassisch oder haltbar im Glas)

### Zutaten für ca. 4-6 Portionen

- 800 g Wildhackfleisch (z. B. Reh, Wildschwein)
  - 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Karotten, fein gewürfelt/geraspelt
  - 200 g Champignons
  - 2 EL Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten
- 250 ml Gemüsebrühe oder Wildfond
  - 2 EL Rapsöl oder Butter
  - 2 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano, Basilikum und Thymian
  - 1 TL Paprika edelsüß
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- ½ TL Zucker und ein Spritzer Apfelessig



**KÜCHE-Tipp:**  
Diese Wild-Bolognese schmeckt auch super als Füllung für Paprika, Lasagne oder mit Reis.

### Zubereitung.

1. Öl erhitzen, Fleisch darin krümelig anbraten, dann herausnehmen.
2. Zwiebeln, Karotten, Champignons und Knoblauch im selben Topf anschwitzen.
3. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten. Dann Fleisch wieder zugeben.
4. Mit passierten Tomaten und Brühe/Fond ablöschen.
5. Würzen, bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
6. Abschmecken & sofort servieren – z. B. mit Pasta, Gnocchi oder Brot.

Optional einkochen für den Vorrat:

Wer die Bolognese haltbar machen möchte, kann sie heiß in sterile Gläser füllen und:

- im Einkochautomaten (100°C, drei Vorgänge à 30-45 Minuten) konservieren.

Hinweis: Für Fleischgerichte ist das Einkochen nur mit richtiger Temperatur und Zeit sicher.



# Perfektes Wildhack für deine Bolognese



Damit dein Wildhack nicht trocken oder hart wird, sondern zart und saftig bleibt – hier die wichtigsten Tipps aus der Wildküche:



## 1. Fleischauswahl

Verwende Schulter, Hals, Keule vom Wild – diese Stücke bringen Geschmack und Struktur.

Falls das Fleisch zu mager ist, hilft ein kleiner Zusatz von Rindertalg oder Speck (ca. 10–15%) für mehr Saftigkeit.

## 2. Vorbereitung

Am besten frisch wolfen, mittlere Lochscheibe verwenden. Fertig gekauftes Hackfleisch oft nicht ideal.

Tipp:

Für mehr Aroma 15–30 Minuten marinieren:

1EL Öl, 1TL Senf, 1TL Worcestersauce oder Sojasauce, 1 Knoblauchzehe, gut einmassieren.

## 3. Braten wie ein Profi

- Die Pfanne richtig heiß werden lassen.
- Fleisch portionsweise anbraten, nicht alles auf einmal – sonst kocht es nur.
- Kein Salz am Anfang! Das macht's zäh.
- Erst bräunen lassen, dann wenden – das bringt Röstaromen.





#### 4. Schmoren für Geschmack

Nach dem Anbraten gleich Zwiebeln, Knoblauch, Möhren mitrösten. Würzen,  
kurz rösten.

Dann mit Brühe, Tomaten und eventuell (nur wenn es frisch gegessen wird!  
siehe Tipp unten..) mit  
einem Schuss Milch oder Sahne ablöschen .

Deckel drauf und 45 Minuten leise köcheln lassen. So wird das Hack zart und  
sämig

#### 5. Geheimtrick zum Schluss

Ein Löffel Butter oder Wildfond-Gelee sorgt zum Schluss für Glanz, Saftigkeit  
und Tiefe im Geschmack.

---

#### Einkochtip:

Wenn du die Bolognese einkochen möchtest, verzichte auf frische Sahne und  
Butter – beides kann sich beim Haltbarmachen absetzen oder ranzig werden.

Stattdessen:

- Ein kleiner Schuss Pflanzencreme (z.B. Hafersahne) ist besser geeignet,
- oder du gibst die Sahne und Butter erst beim Aufwärmen frisch dazu – für  
vollen Geschmack ohne Risiko.



Danke für deine Zeit in meiner „Wilden Küche“!

---

Ich hoffe, du hattest Freude an diesem Rezept und konntest ein Stück Natur, Geschmack und Handwerk in deinen Alltag holen.

Ob frisch gekocht oder haltbar im Glas – meine Wild-Bolognese ist ein echter Klassiker mit Charakter.

---

Wenn du Lust auf mehr hast:

Besuche meinen Shop und entdecke weitere Gerichte, Vorratsideen und Gewürze – alles mit viel Herz und echter Handarbeit für dich gemacht.



Alle weiteren Produkte findest du unter:

Instagram: @wildekueche.ela  
Webseite: [www.waldundwuerze.de](http://www.waldundwuerze.de)  
Shop: [waldundwuerze.etsy.com](http://waldundwuerze.etsy.com)