

## Hausgemachte Maisnudeln an Kaninchenragout

Pappardelle di Mais al Ragù di Coniglio

Zutaten für 4 Personen

für den Maismehlteig:

150 g feines Maismehl  
100 g Hartweizenmehl  
3 Eier  
1 EL Wasser  
1 EL Olivenöl  
1 Msp. Salz

für das Kaninchenragout:

3 Tomaten  
3 Kaninchenkeulen  
Salz und schwarzer Pfeffer  
1 EL Mehl  
30 g Butter

1 Karotte  
4 Salbeiblätter  
2 Zwiebeln  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
40 g Butter  
2 ½ dl Weisswein  
2 dl Wasser  
1 Lorbeerblatt

40 g Butter  
2 EL Olivenöl

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern verrühren, das Wasser und das Olivenöl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Die Tomaten blanchieren, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. In der Butter kurz aber heiss anbraten und beiseite stellen.

Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Salbeiblätter sehr fein schneiden. In der Pfanne die Butter zergehen lassen und die Karotte, Salbei, Zwiebel und Rosmarin 10 Minuten farblos dünsten. Alles mit Weisswein ablöschen, das Wasser dazugiessen. Das Lorbeerblatt dazugeben und bei kleiner Hitze das Ganze zugedeckt 40 Minuten simmern lassen.

Den Nudelteig mit der Maschine dünn auswallen und mit dem Teigschneider Messerbreite Papardelle schneiden, leicht mehlen und locker auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Papardelle al dente kochen, in der Butter wenden und mit dem Kaninchenragout anrichten.

Zubereitung: 120 Minuten

**Weintipp: Dazu passt ein saftiger, eleganter Merlot aus Kalifornien, eine leichte Ripasso Variante oder ein würziger Tessiner Merlot**

**Aus unserem Sortiment:**

Merlot, Bonterra, California (BIO)  
Ripasso Campagnola, Veneto  
Solèr, de Stefani, Veneto  
Beatrice Merlot del Ticino  
Prà Rosso, Guido Brivio, Ticino