



Teigwaren-Tip Nr. 7
Suggestion-pâtes n° 7
Ricetta pasta n° 7

Wildgeschnetzeltes mit Nudeln
Emincé de gibier aux nouilles
Spezzatino di selvaggina con tagliatelle

Zutaten für 4 Personen:

350 g AMI-Nudeln schmal
3,5 l Salzwasser
einige Butterflöckchen
600 g geschnetzeltes Wild (Reh, Hirsch usw.)
1 Ei Öl
Salz, Pfeffer, wenig Salbei und Rosmarin
1 Ei Mehl
½ dl Grappa
1 dl Weisswein
1 Würfel klare Sauce
2 dl Rahm
100 g Trauben

Zubereitung:

- AMI-Nudeln schmal in Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und mit Butter vermischen.
- Geschnetzeltes im erhitzten Öl anbraten, würzen, mit Mehl überstäuben und Grappa zugießen. Wenn die Grappa eingekocht ist, Weisswein beifügen, aufkochen und den Saucenwürfel darin auflösen. Nun auch den Rahm zugeben und aufkochen.
- Traubenbeeren halbieren, entkernen und mit dem Geschnetzelten erwärmen.

Hier passt eine klare Fleischbouillon mit AMI-Sternli als Vorspeise.

En Guete!

Ingrédients pour 4 personnes:

350 g de nouilles étroites AMI
3,5 l d'eau salée
quelques noix de beurre
600 g de gibier émincé (chevreuil, cerf, etc.)
1 c. à s. d'huile
sel, poivre, un peu de sauge et de romarin
1 c. à s. de farine
½ dl de grappa
1 dl de vin blanc
1 cube de sauce liée
2 dl de crème
100 g de raisins

Préparation:

- Dans l'eau salée, cuisez «al dente» les nouilles AMI, égouttez-les et mélangez bien le beurre.
- Saisissez l'émincé dans l'huile, assaisonnez, saupoudrez de farine et versez la grappa. Lorsque la grappa est évaporée, ajoutez le vin blanc, portez à ébullition et faites dissoudre le cube de sauce. Alors seulement, ajoutez la crème et cuisez.
- Coupez en deux les raisins, épépez-les et chauffez-les avec l'émincé.

Un bouillon de viande clair, avec des étoiles AMI, constitue une excellente entrée.

Bon appétit!

Ingredienti per 4 persone:

350 tagliatelle AMI
3,5 l acqua salata
fiocchetti di burro
600 g di spezzatino di selvaggina (cervo, capriolo, ecc.)
1 cucchiaio olio
sale, pepe, poca salvia e rosmarino
1 cucchiaio farina
½ dl grappa
1 dl vino bianco
1 dado salsa d'arrosto
2 dl panna
100 g uva

Preparazione

- Cuocere al dente le tagliatelle AMI in acqua salata. Scolare, aggiungervi il burro e mescolare.
- Dopo aver fatto rosolare lo spezzatino nell'olio bollente, infarinarlo un po' e bagnarlo con la grappa. Quando la grappa è un po' evaporata aggiungervi il vino bianco, far spiccare il bollore e unirvi il dado di salsa d'arrosto. Aggiungervi ora la panna e far cuocere ancora.
- Dimezzare gli acini dell'uva, togliere i semi, mescolare allo spezzatino e scaldare.

Fate precedere lo spezzatino da una buona minestrina di brodo di carne con stelline AMI.

Buon appetito!