



Spaghetti nach Förster-Art

Man nehme:

25 dag Spaghetti

25 dag faschiertes Wildfleisch (Hirsch, Hase, Reh oder Gams)

1 Zwiebel fein gehackt

½ klein gewürfelte Karotte

½ klein gewürfelter Sellerie

etwas Lauch

1 EL Tomatenmark

1 EL Preiselbeeren

10 dag Champignons oder Pilze fein gewürfelt

etwas Majoran, Thymian, Pfeffer, Salz, 1 Schuss Rotwein

Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser und etwas Öl weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken. Das faschierte Wildfleisch in Butter gut anrösten, Zwiebel, Champignons, Karotte, Sellerie und Lauch dazugeben und ebenfalls leicht mitrösten. Tomatenmark und restliche Gewürze begeben und unter ständigem Rühren eine leicht bräunliche Farbe geben, mit Preiselbeeren und Rotwein ablöschen und weich dünsten. Mit etwas Suppe aufgießen. Auf in Butter heiß gemachten, gewürzten Spaghetti anrichten.