



PERFEKT MIT EINEM FRISCHEN TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM SALAT

Bringen Sie Ihre italienische Küche mit diesem Wild Cannelloni-Rezept auf die nächste Stufe. Cannelloni sind das perfekte Gericht zu einem übrig gebliebenen Braten. Einfach das Fleisch zerkleinern und in die Sauce einarbeiten. Für dieses Rezept verwenden wir Wildragout mit einer cremigen Béchamelsauce.

## WILDE CANNELLONI

### Zutaten


#### Für den Wildragout:

- 300 g Damwild (oder Wildschwein, Reh- oder Rotwild)
- 500 g Cannelloni
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauch, fein gehackt
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Salz Pfeffer
- Parmesan, fein gerieben zum Bestreuen

#### Für die Bechamelsoße:

- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 400 ml Milch
- 50 g Käse
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 Grad vor

 50-60 min.

### Zubereitung

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 °C (390 °F) vor.

Um das Wildragú als Cannelloni-Füllung zuzubereiten, Öl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Fleisch anbraten, bis es gleichmäßig auf allen Seiten gebräunt ist. Als nächstes Knoblauch in einen großen Topf geben und 4–5 Minuten braten. Dann die Tomaten, frisches Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen und 2 Minuten kochen lassen. Das Fleisch mit der Tomatensauce in den Topf geben und mit einem Deckel abdecken. Die Hitze reduzieren und 30–40 Minuten köcheln lassen, oder bis das Wildfleisch sehr zart und weich ist. Den Deckel abnehmen und bei starker Hitze die Sauce reduzieren, bis ein reichhaltiges Ragout übrig bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Seite stellen.

Während das Ragout kocht, bereiten wir die Béchamelsauce zu. Dazu Butter bei schwacher Hitze schmelzen, Mehl in kleinen Mengen unter Rühren hinzufügen. Fügen Sie langsam Milch hinzu und rühren Sie weiter, damit sich keine Klumpen in Ihrer Sauce bilden können. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Schmelzen Sie den Käse bei schwacher Hitze, bis er vollständig eingearbeitet ist.

Jetzt können wir unsere Cannelloni füllen. Die geschmorte Wildfleischfüllung in Ihre trockenen Cannelloni geben und auf ein Backblech legen. Die gefüllten Cannelloni-Röllchen mit Béchamelsauce übergießen und mit Parmesan und Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 40 Minuten backen.

Viel Spaß beim Kochen & Guten Appetit.