



Tagliatelle alla boscaiola

Tagliatelle alla boscaiola heisst übersetzt - Tagliatelle nach Holzfällerart oder Waldart.

Nach einem wunderbaren heissen Sommer, hat der Herbst definitiv Einkehr gehalten. So wollen wir uns dem einen oder anderem Herbstgericht widmen.

Die Basis dieser Sauce sind die Waldpilze oder Pilze im Allgemeinen. Es gibt nicht DAS Rezept, sondern verschiedene Möglichkeiten, um diese köstliche Sauce zuzubereiten. Der Ursprung, wie bei ganz vielen anderen Rezepten, ist ein einfaches und günstiges Menü.

In der heutigen Zeit sind die Pilze zwar teuer zu kaufen, wenn man sie aber selber sammeln geht, wie es früher ganz oft gemacht wurde, ist es wirklich sehr günstig und sehr fein.

Für meine Sauce habe ich eine Pilzmischung gekauft. Man könnte sie aber auch „nur“ mit Champignons oder Pilze nach Wahl zubereiten.

Für mein Gericht habe ich meine Tagliatelle bzw. Pappardelle, die sind etwas breiter, selber zubereitet. Dafür sollte man etwas Zeit einberechnen. Wer dies umgehen möchte, verwendet gekaufte Tagliatelle oder Pappardelle.

Zutaten für die Sauce

Zubereitung ca. 10 Minuten / Kochzeit ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 – 5 Personen

1 Portion [selbstgemachte Tagliatelle](#) oder als Alternative gekaufte Frische ca. 650 g oder ca. 350 g getrocknete Tagliatelle

400 g frische Pilze nach Wahl

300 g Bratwurst

1/2 Zwiebel

30 g Weisswein

400 g passierte Tomaten

100 ml Rahm (Sahne)

etwas geriebener Parmesankäse

gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl nach Bedarf

Zubereitung

Pilze säubern und je nach Pilz zerkleinern bzw. in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen, fein hacken und in einer weiten Bratpfanne mit etwas Olivenöl andünsten.

Bratwurst enthäuten und zur Zwiebel geben. Mit einer Gabel das Wurstfleisch zerzupfen und krümelig anbraten.

Mit Salz würzen und mit dem Weisswein ablöschen. Geschnittene Pilze beifügen und dünsten lassen.

Passierte Tomaten dazu geben und während ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis die Sauce sich bindet.

In der Zwischenzeit eine grosse Pfanne mit Salzwasser aufkochen.

Zum Schluss den Rahm zu den Pilzen geben und alles gut vermischen.

Evtl. mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Sobald das Wasser kocht, die Nudeln darin gar kochen. Nudeln abtropfen zur Sauce geben und gut miteinander vermischen.

In Teller anrichten, mit etwas geriebener Parmesan und geschnittener Petersilie bestreuen.

