



Tagliatelle mit Wildschweinrücken in Kirsch-Mandel Sauce

Zutaten für 4 Personen:

700g	Wildschweinrücken
2 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
1	Zwiebel
1 l	dunkle Grundsauce (am besten Wild)
1 kl. Glas	Schattenmorellen
50g	gehobelte Mandeln
1 EL	Zucker
800g	frische Tagliatelle

- Den Wildschweinrücken in Streifen für Geschnitzeltes schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden. Die Schattenmorellen abgießen.
- Das Fleisch und die Zwiebelwürfel in einem Topf in ein wenig Öl anbraten. Ca. 6-7 Minuten braten. Anschließend mit der Grundsauce auffüllen und da. 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Mandeln und Kirschen dazu geben und eventuell mit etwas Zucker noch nachschmecken (durch die Säure der Kirschen)
- Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen.
- Die Tagliatelle mit dem Geschnitzelten servieren.