

Rezept

# Polenta mit Hirschragout

Ein Rezept von Polenta mit Hirschragout, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Hirschfleisch (wahlweise Reh oder Wildhase)	<b>3 Zweige</b> Rosmarin
<b>5 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>3</b> Nelken	<b>3/4 l</b> Rotwein
<b>50 g</b> Pancetta	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>400 ml</b> Wildfond	Salz
<b>250 g</b> Polentagrieß	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch mit Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Nelken in Rotwein einlegen. Zugedeckt 24 Std. kühl stellen.

---

2. Pancetta klein würfeln. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtrocknen, etwa 3 cm groß würfeln. Marinade absieben. Öl erhitzen, Pancetta und Fleisch darin rundherum anbraten. Mit 200 ml Fond ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. schmoren lassen, dabei nach und nach restlichen Fond und Marinade angießen.

---

3. Für die Polenta 1 l Wasser aufkochen, salzen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen, nach Packungsanweisung zu einem dicken Brei kochen. Mit Ragout servieren.