

Rezept

Rehragout mit Granatapfel

Ein Rezept von Rehragout mit Granatapfel, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg Rehfleisch (aus der Schulter)	2 Granatäpfel
2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
1/2 Zimtstange	1 EL Pimentkörner
Salz	Pfeffer
400 ml Gemüsebrühe (Instant)	1 EL Johannisbeergelee
1 EL Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Rehfleisch von Häuten und Sehnen befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Granatäpfel halbieren und aus drei Hälften den Saft auspressen. Die Kerne der übrigen Hälfte aus den weißen Häuten lösen. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.
2. Das Schmalz in einem Schmortopf zerlassen. Das Fleisch darin in zwei bis drei Portionen bei mittlerer Hitze anbraten und herausnehmen. Zwiebeln im Topf bei starker Hitze anbraten, Zimtstange und Pimentkörner untermischen und kurz mitbraten. Dann immer wieder etwas Granatapfelsaft aufgießen, bis er verbraucht ist, und jeweils kurz einkochen lassen.
3. Das Rehfleisch wieder in den Topf geben, salzen und pfeffern. Die Brühe angießen. Das Fleisch in ca. 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze weich schmoren. Zum Schluss die Konfitüre unterrühren und das Ragout mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Granatapfelkerne darüberstreuen.