

Rezept

Rehragout mit Orange und Schalotten

Ein Rezept von Rehragout mit Orange und Schalotten, am 20.04.2024

Zutaten

200 g kleine Schalotten (10-12 Stück)	1 dicke, große Möhre
2 Zweige Thymian	1 Bio-Orange
Je 1 TL Pimentkörner, Wacholderbeeren und Gewürznelken	Salz
	Pfeffer
ca. 3 EL Butterschmalz	750 g Rehgulasch
2-3 EL Orangenlikör (nach Belieben)	400 ml Wildfond (Glas)
2-3 EL Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, 2-3 Stück davon in sehr kleine Würfel schneiden. Die Möhre schälen und in etwas größere Würfel schneiden.
2. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Die Orange heiß abwaschen. Die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Piment, Wacholder und Nelken in einem Mörser grob zerstoßen. Die Gewürze mit je 1 TL Orangenschale, Thymianblättchen, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Etwas Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Möhren und die ganzen Schalotten unter Rühren darin in 3-4 Min. goldbraun anbraten, dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
4. Wieder etwas Butterschmalz im Topf erhitzen. Das Rehfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in zwei Portionen im Butterschmalz scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Schalottenwürfel im restlichen Schmalz bräunen.
5. Das gesamte Fleisch in den Topf geben und mit der Hälfte der Würzmischung bestreuen. 200 ml Wildfond und den Orangensaft angießen und aufkochen. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. schmoren lassen. Dabei restlichen Fond und – falls nötig – etwas Wasser angießen.
6. Die restliche Würzmischung sowie die Schalotten und Möhren zum Fleisch geben, alles aufkochen und 5-10 Min. offen sanft kochen lassen. Das Ragout nach Belieben mit Orangenlikör, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Thymian und etwas Orangenschale bestreut servieren.