

Rezept

Rehragout mit Rotwein

Ein Rezept von Rehragout mit Rotwein, am 27.04.2024

Zutaten

800 g Rehfleisch (Brust oder Schulter)	1 Bund Suppengrün
3 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 Knoblauchzehe
2 EL Öl	1 TL Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer
Paprika, edelsüß	400 ml Wildfond aus dem Glas oder Fleischbrühe
200 ml Rotwein (ersatzweise Wildfond)	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft	1 EL Preiselbeerkonfitüre
2 EL saure Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in Würfel schneiden. Suppengrün waschen, putzen und würfeln. 2 Zwiebeln schälen und fein hacken. Die dritte Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Nelken spicken. Knoblauch schälen und mit dem Handballen leicht quetschen.
2. Das Öl erhitzen und das Fleisch darin braun anbraten, Mehl anstäuben. Das Gemüse kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Paprika würzen. Wildfond, Rotwein, gespickte Zwiebel, Knoblauch und Zitronenschale zufügen.
3. Das Ragout 1 Std. bei milder Hitze schmoren lassen. Zitronensaft, Preiselbeerkonfitüre und saure Sahne untermischen, die ganze Zwiebel entfernen und das Ragout nochmals abschmecken.