

Rezept

# Wildragout

Ein Rezept von Wildragout, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>1 kg</b> Hirschkuhschulter oder -keule ohne Knochen<br>(alternativ Hirsch-, Reh- oder<br>Wildschweinschulter/-keule) | <b>1 l</b> trockener Rotwein        |
| <b>1 EL</b> Korianderkörner   | <b>2</b> Lorbeerblätter             |
| <b>3</b> Schalotten   | <b>6</b> zerdrückte Wacholderbeeren |
| <b>2 EL</b> Mehl  | <b>2</b> Karotten                   |
| <b>16</b> kleine festkochende Kartoffeln<br>schwarzer Pfeffer   | <b>3 EL</b> Sonnenblumenöl          |
|   | <b>1 l</b> Kalbsbrühe               |
|   | Salz                                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Das Fleisch parieren, d. h. die Sehnen und silbernen Häute entfernen (oder den Metzger darum bitten). Anschließend in 4 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Rotwein übergießen und die Gewürze zufügen.

---

2. Die Karotten schälen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, vierteln und beide Zutaten zu dem Fleisch geben. Das Ragout abgedeckt 24 Std. marinieren lassen.

---

3. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade heben. In einem Schmortopf 3 EL Sonnenblumenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit dem Mehl bestreuen und kurz mitrösten lassen. Mit der Marinade ablöschen und 2-3 Min. köcheln lassen, dabei die Hitze herunterschalten. Die Kalbsbrühe dazugießen und das Wildragout 2 Std. zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

---

4. Die kleinen Kartoffeln schälen und 30 Min. vor dem Ende der Garzeit in das Wildragout geben. (Wer möchte, kann die Kartoffeln auch separat in Salzwasser kochen.) Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.