

Rezept

# Wildragout in Rotwein

Ein Rezept von Wildragout in Rotwein, am 22.01.2025

## Zutaten

<b>800 g</b> Wildgulasch (Hirschkalb, Reh oder Frischling)	<b>500 ml</b> Rotwein
<b>1 Bund</b> Suppengrün	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>3</b> Gewürznelken	<b>8</b> Pfefferkörner
<b>8</b> Wacholderbeeren	<b>1 EL</b> Preiselbeerkompott
<b>4 EL</b> 4 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 Stück</b> Schale einer unbehandelten Zitrone	<b>400 ml</b> Wildfond
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Mehl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch mit dem Rotwein und 250 ml Wasser begießen. Suppengrün putzen, klein schneiden und in die Marinade geben. Gewürze, Kompott und 1 EL Olivenöl mit dem Fleisch vermischen und 24 Std. kalt stellen.

---

2. Fleisch abgießen, dabei Gemüse und Marinade auffangen. Gulaschwürfel trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Ragout darin kräftig anbraten. Gemüse zugeben, anbraten und mit dem Tomatenmark und der Zitronenschale mischen. Mit dem Wildfond ablöschen und 1 Std. 15 Min. schmoren lassen. Zwischenzeitlich die Marinade aufkochen, abseihen und nach und nach zum Ragout geben.

---

3. Das Fleisch herausheben. Gemüse mit der Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Sahne zufügen und köcheln lassen. Mehl mit Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Das Fleisch in der Sauce erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.