

Rezept

Wildragout mit Wacholderrahm

Ein Rezept von Wildragout mit Wacholderrahm, am 20.04.2024

Zutaten

800 g Hirschkeule (oder -schulter)	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Möhre
2 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	1 TL Mehl
1 TL Tomatenmark	200 ml Wildfond (aus dem Glas)
2 TL Wacholderbeeren	125 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 20 g F, 45 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Das Wildfleisch von Häutchen und Sehnen befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Möhre schälen und alles klein würfeln.
2. In einem Schmortopf das Butterschmalz erhitzen. Die Fleischwürfel darin in zwei bis drei Portionen jeweils gut anbraten und bräunen, anschließend wieder herausnehmen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Wenn alle Fleischwürfel gebraten sind, die Zwiebeln und den Knoblauch mit der Möhre im Bratfett anschwitzen. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren kurz mitanschwitzen. Das Tomatenmarkiterrühren und noch ca. 1 Min. mitangehen lassen, dann alles mit dem Wildfond ablöschen und den Bratsatz lösen.
4. Das Fleisch wieder einlegen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2 Std. schmoren, bis das Fleisch schön zart ist. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit angießen.
5. Die Wacholderbeeren im Mörser möglichst fein zerstoßen. Mit der Sahne zum Fleisch geben und alles bei starker Hitze in ein paar Minuten kräftig kochen, bis die Sauce etwas dickflüssiger wird. Das Ragout abschmecken, auf Tellern anrichten und servieren. Als Beilage schmecken Rosenkohl und Schupfnudeln, aber auch Butternudeln oder Semmelknödel.