Rezept

Wildschwein-Ragout

Ein Rezept von Wildschwein-Ragout, am 12.06.2025

Zutaten

750 g	Wildragout ohne Knochen (vom Wildschwein, ersatzweise vom Hirsch)
1/2	Stange Lauch
500 g	kleine Zwiebeln
150 ml	Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
1	Lorbeerblatt
1/2 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	saure Sahne
1	Möhre
1	Petersilienwurzel
75 g	Sellerieknolle
3 EL	Öl
5	Wacholderbeeren
3	Gewürznelken
	Salz
1/4 l	Fleischbrühe
1 EL	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kurz waschen, trockentupfen und in gleichgroße Stücke schneiden. Das Gemüse waschen, putzen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, ganz kleine Zwiebeln ganz lassen, größere vierteln.

2. In einem Schmortopf das Öl erhitzen. Die Ragoutstücke portionsweise bei starker Hitze in etwa 7 Min. rundum anbräunen. Zum Schluss alles Fleisch, Gemüse und Zwiebeln dazugeben und kurz anrösten, mit Rotwein aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Das Ragout mit zerdrücktem Wacholder, Lorbeer, Nelken, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe angießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 1½ Std. schmoren, bei Bedarf etwas Wasser ergänzen.

3. Die Gewürze aus der Sauce entfernen. Die saure Sahne mit dem Mehl verquirlen, unter das Ragout mischen und 5 Min. köcheln lassen, bis die Sauce gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Knödel oder Salzkartoffeln und Preiselbeeren servieren.