



Hirschragout



1,5 H



6 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

1 kg Hirschfleisch
150 g Karotten
100 g Knollensellerie
1 Stk. Zwiebel
100 g Lauchgemüse
1 EL Tomatenmark
1/8 l Rotwein
2 EL Preiselbeeren
1 Stk. Orange
Gewürze im Stoffsackerl:
10 Wacholderbeeren, 2
Lorbeerblätter, 1 Teelöffel
Pfefferkörner
Weitere Gewürze:
1 Kl. Knoblauchzehe, Salz,
Thymian

ZUBEREITUNG

1. Für das Hirschragout wird zuerst das Fleisch gewürfelt.
2. Dann das Fleisch in heißem Fett in einer Kasserolle anschwitzen.
3. Wenn dann der Eigensaft verschwunden ist, kommt das Wurzelwerk hinzu, ein bisschen Orange, eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe.
4. Wenn sich ein Satz am Boden bildet, kommt Tomatenmark hinzu.
5. Des Weiteren 1-2 Löffel Preiselbeeren hinzufügen - und ganz kurz mitrösten.
6. Mit einem kräftigen Rotwein ablöschen und mit Wasser aufgießen.
7. Danach noch würzen (Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Thymian, Estragon (bzw. je nachdem, was vorhanden ist), sowie Salz & Pfeffer.

