



WILDRAGOÛT

ZUTATEN (5 Personen)

70 dag Schulter vom Reh oder Hirschen,

5 dag Hamburgerspeck,

1 kleine Zwiebel, 1/16 l Rotwein, 3/8 l Suppe,

15 dag Wurzelwerk kleinwürfelig geschnitten,

2 EL Preiselbeerkompott, etwas Zitronenschale, Salz, Pfeffer,

Thymian, Rosmarin, 1 TL Paradeismark, 2 EL Mehl, Öl, Butter, evtl. Schwammerln

Garnitur: Thymianzweige, Petersilie

ZUBEREITUNG

- Fleisch würfelig schneiden (2-3 cm große Stücke), Speck kleinwürfelig schneiden.
- Rasch in Öl anbraten, herausgeben und beiseitestellen.
- Im Ölrückstand Zwiebeln und Speck anrösten, Paradeismark, Wurzelwerk und Mehl kurz mitrösten, mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen. Würzen, restliche Zutaten begeben, das Fleisch wieder dazugeben.
- Ca. eine Stunde weichdünsten.
- Evtl. Schwammerl kurz in Butter dünsten und zuletzt kurz in das Ragoût rühren.

TIPP

Das Ragoût kann auch mit etwas Obers verfeinert werden!
Das Wurzelwerk je nach Bedarf verwenden!

Gutes Gelingen!