



Hirschragout

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Hirschfleisch (von der Wade oder Schulter)
- 0,5 kg Zwiebel
- 250 ml Rotwein
- 1,5 l Wildfond (oder Rindsuppe)
- 1 EL Tomatenmark
- 0,6 kg Sellerie
- 0,6 kg Karotten
- 2 EL Rapsöl
- etwas Zimtrinde
- 2 Nelken
- 3 Lorbeerblätter
- Schale von ½ Bio-Orange
- 5 Pimentkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner schwarz
- 10 Korianderkörner
- etwas Balsamico
- Salz
- Preiselbeermarmelade
- Thymian



Zubereitung

Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, in Öl anbraten und herausnehmen. Gewürfelte Zwiebel und ca. 1cm große Karotten- und Selleriestücke anrösten, Tomatenmark zugeben mit Balsamico und Rotwein ablöschen und reduzieren. Fleisch wieder einlegen, mit dem Fond aufgießen und ca. 2,5 Stunden leicht köcheln lassen. Ca. 30 Minuten vor Ende die Gewürze begeben.

Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und die Sauce passieren und eventuell binden. Nun mit kalter Butter verfeinern und abschmecken. Fleisch wieder einlegen und servieren.