

REH-RAGOUT

8 Personen

Zutaten:

- 1 kg Rehfleisch
- 100 g Butterfett
- Salz, Schwarzer Pfeffer, Zucker
- 2 Lorbeerblätter, Chili, ggf. ein paar Wachholderbeeren
- Gemüsebrühe
- Fünf mittelgroße Zwiebeln
- 500 g. Sellerie
- Süßer Rotwein
- 1 Tube Tomatenmark
- Speisestärke

So wird's gemacht:

Das Fleisch faschieren und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Chili oder Wachholderbeeren hinzugeben. Mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen bis das Schmorgut ganz bedeckt ist. Den Schmortopf bei 100 Grad für 3 Stunden in den Backofen stellen. Danach herausnehmen, Sauce falls erforderlich binden, dann nochmals abschmecken und servieren.

Die Zwiebeln klein schneiden und in einem Schmortopf in etwas Butterfett glasig schwitzen.

In einer Pfanne das Reh in Butterfett portionsweise von allen Seiten scharf anbraten mit Salz und Schwarzem Pfeffer würzen, mit Rotwein ablöschen, dann Portion für Portion in den Schmortopf geben. Zum Schluss die Sellerie klein schneiden und in wenig Butterfett anbraten.

Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten, dann mit Rotwein ablöschen und in den Schmortopf geben. Restlichen Rotwein, eine Prise Zucker, Lorbeerblätter, ggf. Chili oder Wachholderbeeren hinzugeben. Mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen bis das Schmorgut ganz bedeckt ist. Den Schmortopf bei 100 Grad für 3 Stunden in den Backofen stellen. Danach herausnehmen, Sauce falls erforderlich binden, dann nochmals abschmecken und servieren.

Alternativ:

Statt Reh kann auch Hirsch oder Wildschwein verwendet werden.

Die Zugabe von Zimt gibt dem Ganzen eine karibische Note.

Mit frischen Steinpilzen oder Pfifferlingen kann das Ragout weiter aufgewertet werden. Bitte gesondert in der Pfanne anbraten, würzen und erst kurz vor dem Servieren unterheben.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN