



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Rehragout

8 Personen

Zutaten:

- 1kg Rehfleisch
- 100g Butterfett oder Öl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Lorbeerblätter, Chili
- Gemüsebrühe
- 5 mittelgroße Zwiebeln
- Süßer Rotwein
- 1 Tube Tomatenmark
- Speisestärke
- Sellerie, Möhre nach Geschmack

So wird es gemacht:

1. Die Zwiebeln klein schneiden und in einem Schmortopf in etwas Butterfett oder Öl glasig schwitzen.
2. In einer Pfanne das Reh in Butterfett oder Öl portionsweise von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Schwarzem Pfeffer würzen.
3. Dann mit Rotwein ablöschen und Portion für Portion in den Schmortopf geben.
4. Die Sellerie und die Möhren klein schneiden und in wenig Butterfett oder Öl anbraten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten, dann mit Rotwein ablöschen und in den Schmortopf geben.
5. Restlichen Rotwein, eine Prise Zucker, Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen bis das Schmorgut ganz bedeckt ist.
6. Den Schmortopf bei 100°C 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

