

Hirschragout

Rezept für 4 Personen

1 kg Hirschfleisch in
ca. 2 cm Würfel gel.
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Anbraten
1 EL Tomatenmark
1 EL Preiselbeeren
100 g Zwiebel in Würfel
1/2 l Rotwein
1/2 l Wildfond oder Fische
je 1 Zweig Rosmarin
und Thymian
6 Wäldchenbeeren
1 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt

Das Fleisch würzen und in heißem Öl anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und langsam mitdünsten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten, mit etwas Rotwein ablöschen, die Gewürze dazugeben und einkochen lassen. Etwas Rotwein dazugeben und wiederum einköcheln lassen.

Das 2-3 mal wiederholen (das gibt der Soße die schöne Farbe). Mit dem Wildfond aufgießen und ca. 1-1,5 Std. langsam schmoren lassen. Wenn das Fleisch weich ist, evt. nachwürzen und mit Kartoffelmehl leicht absieben.

Dazu servieren wir Butterspätzle oder Semmelknödel und Preiselbeeren.

An Guten Appetit,
Ihr
Ernst Nigg (Küchenchef, Hofbräuhaus)

