

Hirsch Ragout



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1 Liter
Fett	60 g
Hirschfleisch	1 kg
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 Esslöffel
Frische Pilze	400 g

Zubereitung:

Das Wildfleisch klein schneiden und im heißen Fett anbraten, Die Zwiebel fein würfel und zugeben, die Maronen-Röhrlinge (oder andere Pilze) säubern und fein schneiden und kurz mitrösten, mit der Suppe aufgießen, Karotten fein schneiden und zugeben, Kräuter waschen, fein hacken und zugeben (z.B. Thymian, Majoran, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer...)

Ca. 80 - 90 Minuten dünsten und zum Schluss mit Obers verfeinern.

Servieren mit Semmelknödel und dekorieren mit Preiselbeermarmelade auf einer halben gedünsteten Birne.
Dazu passt gedünstetes Blaukraut.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-942-Hirsch-Ragout.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at