

Wildragout

nussfrei, glutenfrei

Allergene: L

4 Portionen



Zutaten

- 1kg Wildfleisch (z.B. Reh- oder Hirschschulter)
- ca. 250g Zwiebel
- ca. 500g gemischtes Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, Pastinaken, gelbe Rüben)
- 1EL Tomatenmark
- 1/8L Rotwein
- ca. 1L Fond/Wasser
- 2-3EL Öl
- ca. 100g Preiselbeeren
- ev. etwas Orangenzeste
- Salz, Pfeffer
- Kümmel gemahlen, Wacholderbeeren, Thymian, Liebstöckl, Rosmarin

Zubereitung

Das zugeputzte Fleisch in ca. 3cm große Würfel schneiden und im Topf mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Wurzelwerk und Zwiebel schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, Gemüse darin gut anrösten. Tomatenmark dazugeben wenn das Gemüse braun ist. kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen, Fond aufgießen und zum Kochen bringen. Fleisch dazugeben und auf kleiner Stufe weich dünsten lassen. Die Gewürze im Mörser oder der Küchenmaschine fein mahlen und nach ca. 25min dazugeben. Weiches Fleisch aus dem Saft holen, Preiselbeeren/ Orangenzeste dazugeben, einen Teil davon Pürieren, abschmecken, servieren!