Hirschragout

Kategorien:	Fleischgerichte, Ragouts, Wild
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Hirschschulter
60 g Fett
300 g Wurzelwerk
1 Zwiebel
Salz
Pfefferkörner
Gewürzkörner
Walcholderbeeren
Lorbeerblatt
Knoblauchzehe(n)
Thymian
Muskatnuß
20 g Mehl
ein Schuss Rotwein
2 EL Sauerrahm
Saft einer ganzen Zitrone
2 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Das Fleisch im Ganzen mit Salz, Lorbeerblättern, Thymian, Pfeffer, Knoblauch, Gewürzkörnern und den Wacholderbeeren in heißem Wasser zustellen und etwa 45 Minuten leicht wallend, zugedeckt kochen.
Nach dieser Zeit den Topf zur Seite stellen und das Fleisch auf einen Teller zum Auskühlen legen.
Wenn das Fleisch ausgekühlt ist, dieses auf einem Brett in kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebel schälen, fein hacken und im inzwischen erhitztem Fett goldgelb rösten.
Das Wurzelwerk putzen und fein reiben.
Dieses zum gerösteten Zwiebel geben und ein wenig mitrösten.
Das klein geschnittene Fleisch beigeben, mit dem Kochsud aufgießen und zugedeckt im Rohr bei 160°C etwa 45 Minuten weich dünsten.
Nach der Garzeit das Ragout mit Mehl stauben.

Sauerrahm, Rotwein, geriebene Muskatnuss, Preiselbeeren und etwas Zitronensaft miteinander gut vermischen und in das fertige Ragout unterrühren.
Als Beilagen eignen sich Kroketten, oder Knödeln.
Tip: Fleisch zum Kochen immer in kochendes Wasser einlegen, damit sich die Poren rasch schließen und so der Fleischsaft im Fleisch bleibt.