

Wildragout

Dazu passen Pasta, Spätzle, Schupfnudeln . . .

Hier findet Ihr ein großartiges Rezept für ein traditionelles Wildragoutgericht. Es wird mit Gemüse und Knoblauch in Rotwein zart gedünstet und gerne mit Nudeln serviert.

Zutaten

- 500 g Wildfleisch (Reh, Wildschwein), gewürfelt
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 4 Zwiebeln, klein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 250 g Champignons oder andere Pilze, klein geschnitten
- 2 EL Öl
- 1 l herber Rotwein
- ¼ l Brühe
- 1 EL Zimt
- 1 EL Wildgewürz
- 1 TL Pfeffer
- ½ Glas Johannisbeergelee
- 5 EL Balsamicoessig
- 3 EL Mehl
- 3 EL dunkler Kakao (ungesüßt)

Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch und Pilze braun rösten, beiseite stellen.
- Fleisch und Speck anbraten. Mit Balsamicoessig, Brühe und Rotwein ablöschen. Zwiebeln, Gewürze und Johannisbeergelee dazugeben. Ca. 2 Stunden auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Wenn das Fleisch zart ist, das Mehl mit dem Kakao und ein bisschen Wasser mischen und unter das Ragout ziehen, noch ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen. Dazu passen Pasta, Spätzle, Schupfnudeln . .



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/wildragout/>