Wildragout mit Champignons

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Schalotte(n)
- » 500g Möhre(n)
- » 250g Champignons
- » 1kg Hirschfilet
- » 3 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 4 Wacholderbeeren
- » 1 EL Tomatenmark
- » 2 EL Mehl
- » 1/8l Weißwein
- » 5 EL Balsamico Essig
- » 1 Topf Thymian
- » 3 EL Schlagsahne
- » Feldsalat

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und, je nach Größe, evtl. halbieren. Möhren putzen, schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, evtl. waschen und halbieren. Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln.

2. Öl in einem Bräter erhitzen. Gulasch darin portionsweise unter Wenden kräftig anbraten. Schalotten, Pilze und Möhren zufügen, ebenfalls anbraten.

3. Gesamtes Fleisch zurück in den Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Wacholderbeeren würzen. Tomatenmark einrühren, anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit 1/2l Wasser, Wein und 3EL Essig ablöschen. Ca. 30min schmoren.

4. Das Hirschragout nochmals mit 1/2l Wasser ablöschen und weitere 30min schmoren. Thymian waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und hacken. Hirschragout mit Salz, Pfeffer und 2EL Essig abschmecken. Sahne einrühren. Mit Thymian bestreuen. Mit Feldsalat und Champignons garnieren. Dazu schmecken Spätzle.

Nährwerte: 470kcal/E55g/F18g/KH12g pro Portion

angelegt am: 08.05.2005 Rezept-Nr: 1919

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke