Hirschragout mit Butterpilzen

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

» 600g Hirschkeule
» 150g Frühstücksspeck
» 100g Schalotte(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 TL geh. Thymian
» 500ml Rotwein
» 1 EL Tomatenmark
» 300g Butterpilze
» 4 Kartoffelklöße
» 2 EL Mehl
» 2 EL Öl
» 4 EL Schmand
» Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen, von Sehnen und Häuten befreien, in Streifen teilen. Speck würfeln. Schalotten abziehen, hacken. Speck in einer Pfanne auslassen, Schalotten dazugeben und andünsten.

2. Fleisch zufügen. Mit Pfeffer und Thymian aromatisieren. Alles bei großer Hitze garen, bis der sich bildende Fond verdunstet ist. Mit Salz würzen. Wein 1cm hoch angießen. Zugedeckt ca. 45min schmoren, nach und nach übrigen Wein angießen. Tomatenmark sowie Pilze zufügen, 10min weiterschmoren. Ragout abschmecken, evtl. 1TL Zucker zufügen.

3. Klöße in Scheiben schneiden, im Mehl wenden und im heißen Öl von beiden Seiten braten. Fleisch mit den Klößen anrichten. Mit Schmand und Schnittlauch garnieren.

Nährwerte: 470kcal/E42g/F17g/KH15g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 620

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