



## Wildspezialitäten bei Globus

# Wildragout

### Zutaten

1 kg Wildfleisch in Würfel geschnitten (Hirsch- oder Rehschulter)	2 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln, gewürfelt	1 Rosmarinzweig
1 Bund Suppengrün (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)	10 Wacholderbeeren
5 EL Speiseöl oder Schweineschmalz	10 Pfefferkörner
1/4 l Rotwein	2 EL Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
	Bouillon oder Wildfond zum Aufgießen
	evtl. Preiselbeeren und frische Petersilie

### Zubereitung

Für das Wildragout das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl oder Schmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratenrückstand die Zwiebeln und das gewürfelte Wurzelgemüse braten. Tomatenmark einrühren, kurz durchrösten und mit Rotwein ablöschen. Gewürze und etwas Suppe oder Fond dazu geben, aufkochen lassen.

Das Fleisch in einen Topf geben und es mit dem Sud gerade noch bedecken. Zugedeckt etwa eine Stunde weich kochen.

Sobald das Fleisch weich ist, herausnehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb seihen und noch einmal aufkochen lassen. Mit kalten Butterstücken montieren. Abschließend abschmecken.

Falls die Sauce zu dünn ist, mit etwas Maisstärke oder Mehl eindicken. Die Sauce kann auch noch mit Preiselbeeren und frischer Petersilie abgeschmeckt werden.

Auf einem Teller anrichten. Gut dazu passen Semmelknödel, Nockerln oder knusprig gebratene Schupfnudeln.

Lassen Sie es sich schmecken!