Hirschragout mit Preiselbeeren

Das Hirschragout mit Preiselbeeren ist ein raffiniertes Rezept für Genießer und Wild Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,5 h

Zutaten

800 g	Hirschfleisch
1 Bund	Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Zwiebel))
2 Stk.	Lorbeerblätter
6 Stk.	Pfefferkörner
3 Stk.	Wacholderbeeren
2 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Zimtstange
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Lebkuchengewürz
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Sternanis
250 ml	Rotwein
1 EL	Apfelessig
2 cl	Weinbrand
2 EL	Öl
	Tomatenmark
2 EL	Preiselbeermarmelade
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für das **Hirschragout mit Preiselbeeren** das Fleisch in ca. 3cm große Würfel schneiden und

in eine Schüssel geben. Das grob geschnittene Wurzelgemüse, Gewürze, zerdrückten Knoblauch, Rotwein, Weinbrand und Apfelessig hinzugeben und 24 Stunden marinieren.

2. Hirschfleisch und Gemüse aus der Marinade nehmen, Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch mit dem Gemüse von allen Seiten kräftig anbraten. Etwas Tomatenmark hinzugeben und mit der Marinade ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden garen. Zwischendurch immer wieder mit ein wenig Wasser aufgießen.

3. Das weich gegarte Fleisch aus der Sauce nehmen und beiseite stellen. Die Hirsch Sauce durch ein feines Sieb gießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Preiselbeermarmelade hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Fleisch auf Teller anrichten und mit der Sauce übergießen. Als Beilage zum Ragout eine Semmelrolle oder Semmelknödel servieren.

Tipp

Preiselbeermarmelade in eine kleine Schale zum Hirschragout reichen. Zum Trinken einen kräftigen Rotwein oder ein gut gekühltes würziges Bier servieren.