Wildragout mit Speck

Das Wildragout mit Speck wird schön zart und schmeckt einfach wunderbar. Dies liegt nicht zuletzt an den ausgewählten Zutaten bei diesem Rezept, darunter Speck und Steinpilze.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

760 g	Wildfleisch (je nach Geschmack)
50 g	Räucherspeck
3 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Mehl
0.5 TL	Wacholderbeeren
1 Prise	Thymian
0.5 l	Bier
160 g	Steinpilze
2 EL	Wasser
1 Tupfer	Schlagobers
1 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Wildragout mit Speck** zuerst die Zwiebeln fein hacken und den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel-Speck Mischung kurz in heißem Öl anbraten.

2. Jetzt das Wild in Würfel schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Anschließend das Wild

anbraten und Bier, Wacholderbeeren und Thymian hinzufügen.

3. Die Mischung ca. eine Stunde dünsten lassen und dann für 15 Minuten die Steinpilze dazugeben. Zum Binden der Soße Mehl in etwas Wasser anrühren und mit Senf, Pfeffer, Salz und Schlagobers abschmecken.

Tipp

Als Beilage für das Wildragout mit Speck eignen sich Semmelknödel und Pfirsichspalten mit Preiselbeeren sehr gut.