Wildschweinragout

Das Wildschweinragout zählt zu den beliebtesten Wildgerichten der Österreicher. Dieses Rezept stammt aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

750 g	Wildschweinfleisch (von der Schulter)
2 Stk.	Würfelzucker
2 Stk.	Zwiebel
100 g	Sellerieknollen
60 g	Petersilienwurzeln
100 g	Öl
2 Stk.	Knoblauchzehe
240 ml	Rotwein
500 ml	Wildfond
1 EL	Stärkemehl (zum Binden bei Bedarf)
1 Tupfer	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Wacholder
1 Prise	Thymian

Zubereitung

1. Für das Wildschweinragout das Wildschweinfleisch in mundgerechte Stücke würfeln. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Sellerie und Petersilwurzeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Öl (oder Schmalz) in einer großen Kasserolle erhitzen und den Würfelzucker darin karamellisieren. Zwiebeln, Sellerie und Petersilwurzeln dazugeben und andünsten lassen.

Das Fleich hinzufügen und anrösten.

3. Mit Salz, Knoblauch, Wacholder, Thymian und Senf abschmecken. Mit etwas Rotwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel 1,5-2 Stunden schmoren lassen. Falls nötig, währenddessen etwas Wildfond (oder Rindsuppe) dazugießen.

4. Am Ende der Schmorzeit mit dem restlichen Rotwein und dem Wildfond oder der Suppe auffüllen. Wenn das Ragout zu flüssig ist, etwas Sauce in eine Tasse füllen, mit Stärkemehl verrühren und zum Binden wieder zurück in das Ragout geben und kräftig umrühren. Nochmal aufkochen, abschmecken und servieren.

Tipp

Das Wildschweinragout mit klein geschnittenen Zwiebeln und Pilzen verfeinern. Dazu hausgemachte Nockerln oder Semmelknödel und Rotkraut servieren.