

# Hirschragout

Wenn die Wildsaison beginnt, ist es Zeit für dieses Rezept: Dieses Hirschragout lässt die Herzen von allen höher schlagen, die gerne Wild essen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

1 kg	Hirschfleisch (von der Schulter, ohne Knochen)
100 g	<a href="#">Zwiebel</a>
100 g	Sellerie
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
1 Stk.	Petersilienwurzel
2 EL	Paradeisermark
4 EL	Preiselbeeren
1 TL	Wacholderbeeren
300 ml	Rotwein
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Pimentkörner
700 ml	Wildfond ((mit Wasser verdünnt))
1 EL	Kartoffelstärke
2 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für das Hirschragout zunächst die Zwiebel schälen und fein hacken. Sellerie, Karotte und Petersilwurzel schälen und klein würfeln. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sellerie, Karotte und Petersilwurzeln dazugeben und anrösten. Noch etwas Öl und dann das Fleisch hinzufügen und rundherum kräftig anbraten. Alles herausnehmen und beiseite stellen.
3. Den Bratensatz mit Staubzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Paradeismark hinzufügen, gut verrühren und anrösten. Mit Portwein ablöschen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen.
4. Das Fleisch mit dem Gemüse wieder in den Topf geben und die Preiselbeeren hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mittlerer Flamme ca. 60 Minuten schmoren lassen.
5. Dann die Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner zerstoßen und zu dem Ragout geben. Weitere 30 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Fleisch herausheben und beiseite stellen, die Sauce aber durch ein feines Sieb passieren.
6. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Sauce geben, um sie zu binden. Mit etwas Portwein abschmecken. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und alles noch einmal erhitzen. Dann anrichten und servieren.

## **Tipp**

Zum Hirschragout schmecken Nockerln und Kohlsprossen sehr gut.