Rehragout mit Preiselbeeren und Maroni

Eine wahre Delikatesse gelingt mit diesem Rezept für zartes Rehragout mit Preiselbeeren und Maroni.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

750 g	Rehfleisch
1 Bund	Wurzelwerk
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Speck
175 g	Maroni
4 cl	Rotwenlikör
2 EL	Preiselbeeren
1 Spritzer	Zitronensaft
500 ml	Rindsuppe
5 Stk.	Wacholderbeeren
5 Stk.	Pfefferkörner
5 Stk.	Neugewürzkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
150 g	Sauerrahm
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl (oder Butterschmalz)
1 Stk.	Orange (in Scheiben geschnitten zur Dekoration)

1 Handvoll	Preiselbeeren (zur Dekoration)
1 Tupfer	Schlagobers (zur Dekoration)

Zubereitung

1. Das **Rehragout mit Preiselbeeren und Maroni** ist ein leckeres Rezept für Feinschmecker. Zuerst für das Ragout den Speck, die Schalotte und das Wurzelwerk in grobe Würfel schneiden. Jetzt das Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden, pfeffern, salzen und das Ganze dann kurz durchziehen lassen.

2. Nun das Wurzelwerk, Zwiebel- und Speckwürfel in heißes Fett geben und kurz anbraten, das Rehfleisch dazufügen und mitbraten lassen. Das Ganze mit dem Rotweinlikör ablöschen und komplett einkochen lassen. Nun Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Neugewürzkörner, Lorbeerblatt, Thymianzweig und die Preiselbeeren untermengen.

3. Mit etwas Rindsuppe aufgießen, bis das Fleisch leicht bedeckt ist. Das Fleisch in ca. 70 – 90 Minuten weich dünsten, in der Zwischenzeit wiederholt umrühren und eventuell Suppe hinzugeben.

4. Das weiche Fleisch mithilfe eines Schaumlöffels herausnehmen und warm halten. Falls mehr Sauce benötigt wird, Suppe hinzufügen und kochen lassen. Anschließend die Sauce abseihen und mit Sauerrahm und Mehl glatt rühren. Je nach Geschmack mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und erneut einkochen.

5. Jetzt die gekochten Maroni und das Fleisch dazugeben und erwärmen. Zum Schluss Teller erwärmen und das Rehragout darauf dekorativ anrichten. Auf jeden Teller eine Orangenscheibe und einen Teelöffel Preiselbeeren geben. Einen Klecks Rahm auf das Ragout setzen.

Tipp

Als Beilage zum Rehragout schmecken Spätzle und Semmelknödel sehr gut.