# Wildragout

Köstliches Wildragout mit feiner Sauce auf Gemüsebasis - ein Rezept für Feinschmecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Wildschulter (Hirsch oder Reh) |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 120 g | Karotten |
| 120 g | Sellerie |
| 50 g | Petersilienwurzeln |
| 80 g | Butter |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 1 Blatt | Rosmarin |
| 60 ml | Weißwein (nur bei Reh) |
| 60 ml | Rotwein (nur bei Hirsch) |
| 0.5 Becher | Sauerrahm |
| 1 EL | Mehl |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des **Wildragouts** Wildschulter gemeinsam mit der Zwiebel und dem Wurzelgemüse in kleine Stücke zerschneiden.

2. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Karotten, Sellerie und die Petersilienwurzeln (Wurzelgemüse) in die Pfanne geben und das Fleisch und Zwiebeln darin rösten. Mit Rot- oder Weißwein aufgießen und die Suppe 45 Minuten dünsten. Sauerrahm mit Mehl vermengen und unter dieses schmackhafte Ragout mischen. Alternativ lässt sich auch Mehl

mit Wasser unterrühren.

3. Das Ganze aufkochen lassen und nochmals abschmecken. Lorbeer wie auch Rosmarin hinzugeben und mit Salz nachwürzen und anrichten.

## Tipp

Die optimalen Beilagen zum Wildragout sind Erdäpfel, Gemüse, Knödel, Nudel wie auch Reis und Salate.