

Wildragout mit Rotwein

Ein Rezept von Mara Hohla, Foodfotografin und -bloggerin.



Wildragout mit Rotwein © Mara Hohla

Infos

Herbstgericht

 Leicht

Merkmale

- Wildspezialität

Zubereitung

1. Für das Wildragout Fleisch in grobe Stücke schneiden und großzügig salzen.
2. Butterschmalz in einem schweren Topf erhitzen. Fleisch darin bei mittlerer Hitze anbraten bis es ordentlich Farbe annimmt. Das kann bis zu 10 Minuten dauern.
3. In der Zwischenzeit Speck, Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden bzw. würfeln.
4. Das angebratene Fleisch aus dem Topf geben und beiseite stellen.
5. Nun sämtliche geschnittenen Zutaten bei mittlerer Hitze in ebendiesem Topf anschwitzen. Dazwischen immer wieder

Zutaten

- 750 g Wildfleisch (z.B. Reh-/Hirschschulter)
- 2 EL Butterschmalz
- 50 g Speck
- 50 g Zeller/Knollensellerie
- 50 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 500 ml Rotwein

- umrühren. Keine Angst davor, dass der Topfboden eine dunklere Farbe annimmt. Genau diese Röstaromen verleihen dem Ragout den tiefen, herzhaften Geschmack.
6. Nach einigen Minuten Tomatenmark sowie Lorbeer dazugeben und mit einem großzügigen Schluck Rotwein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen.
 7. Das angebratene Fleisch wieder in den Topf dazugeben und mit Fond und restlichem Rotwein aufgießen. Für mindestens 2 Stunden bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel schmoren lassen. Immer wieder umrühren und kontrollieren, ob genug Flüssigkeit im Topf ist, sodass das Fleisch bedeckt ist. Gegebenenfalls einfach noch ein wenig mit Wein oder Fond aufgießen. Gerne kann das Ragout auch noch ein wenig länger schmoren.
 8. Zum Schluss noch abbinden – dafür die Maisstärke nicht direkt in die Sauce geben, da sich sonst kleine Klumpen bilden. Etwas Flüssigkeit mit 1–2 TL Maisstärke vermischen, einrühren und anschließend nur kurz aufkochen lassen.

- 300 ml Wildfond (alternativ Gemüsefond)
- 1 TL Maisstärke
- Salz & Pfeffer

Als Beilage passt: Cremige Polenta, breite Bandnudeln (z.B. Pappardelle) wie auch traditionelle Semmel- oder Erdäpfelknödel.

Quellenangabe

Ein Rezept von Mara Hohla