Rehragout

Das feine Rehragout ist ein schmackhaftes Wildgericht mit Wurzelgemüse. Zum köstlichen Ragout zum Beispiel Semmelknödel und Rotkraut reichen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

800 g	Rehfleisch (Schulter oder Schlögel)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
125 g	Karotten
100 g	Sellerieknollen
80 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Butterschmalz
100 g	Bauchspeck (geräuchert, gewürfelt)
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Preiselbeeren
0.5 l	Rotwein
1 l	Wildfond
1 Stk.	Lorbeerblatt
10 Stk.	Pfefferkörner
2 Stk.	Wacholderbeeren
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian

Zubereitung

1. Um ein feines **Rehragout** zuzubereiten, zuerst das Rehfleisch in zirka 3 cm große Würfel schneiden. Großzügig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und grob zerhacken. Knollensellerie und Karotten putzen und klein würfelig schneiden. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

2. Jetzt zirka zwei Drittel vom Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Wildfleisch scharf anbraten. Das Fleisch vom Kochtopf nehmen, übriges Butterschmalz zugeben und das Gemüse und Speckwürfel hellbraun anrösten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz andünsten. Das Tomatenmark und Preiselbeeren einrühren kurz anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein zur Gänze einkochen lassen.

3. Nun das Rehragout mit Wildfond aufgießen, das Fleisch, Kräuter und Gewürze zugeben. Das Rehragout bei geringer Hitze zirka 70-90 Minuten schmoren lassen bis das Fleisch weich ist.

4. Das Rehfleisch vom Topf nehmen, die Sauce durch ein grobes Sieb passieren und auf gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Abschließend das Fleisch wieder hinzugeben und das Rehragout bis zum Servieren warm halten. Klassisch passend zum Ragout Semmelknödel oder Spätzle und Rotkraut servieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen

Tipp