

Ragout vom Wild

1 kg	Hirschfleisch aus der Schulter	1 lt	Rotwein
	<u>für die Beize:</u>		<u>außerdem:</u>
120 g	Möhren	40 ml	Pflanzenöl
200 g	Zwiebeln		Salz, frisch gem.
8 - 10	Pfefferkörner	1 EL	weißer Pfeffer
1	Lorbeerblatt		dreifach konzentr.
6 - 8	Wacholderbeeren	200 g	Tomatenmark
2	Nelken		weiße
1	Knoblauchzehe	20 g	Champignons
2	Thymianzweige		Butter

Das Fleisch in 3x3 cm große Würfel schneiden. Auf ein tiefes Blech geben, das geschälte, gewürfelte Wurzelgemüse samt Zwiebeln hinzufügen. Mit den Gewürzen bestreuen, die zerdrückte Knoblauchzehe und den Thymian dazugeben. Mit Rotwein übergießen, das Blech mit einer Folie verschließen und über Nacht marinieren lassen. Die Marinade in ein Sieb schütten, und dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Das gewürfelte Wildfleisch mit einer Gabel vom Wurzelgemüse und den Gewürzen trennen. Mit Küchentrepp trockentupfen, damit beim Anbraten eine gleichmäßige Farbe entstehen kann. Öl in einem gr., flachen Topf erhitzen, die Fleischwürfel dazugeben und Farbe nehmen lassen, würzen. Das abgetropfte Gemüse in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Das Gemüse leicht Farbe nehmen lassen. Tomatenmark zugeben und unter Rühren trockenschwitzen. Marinade zugießen, falls nötig, so viel Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist. Aufkochen und abschäumen. Im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze 60 min. garen. Auf ein Sieb schütten, die Sauce auffangen. Die Sauce erhitzen, abschmecken. Das ausgesuchte Fleisch zugeben, aufkochen und servieren.