

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild

Find us on
facebook



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Pongauer Wild

Geschmortes Rehragout

Rezept von Küchenchef Hermann Neudegger, Hotel Nesslerhof, Großarl



Die Zutaten (4 Personen)

- 600 g Rehschulter
- 600 g Rehschulter oder Ragoutfleisch
- je 40 g Sellerie, Speck, Lauch (in 1 cm Würfeln)
- 80 g Karotten – in 1 cm Würfeln
- 100 g Zwiebel – in 1 cm Würfeln
- 2 Stk. Knoblauch
- 125 ml Rotwein
- 35 ml Balsamico Essig
- ca. 1 l Wildfond
- 40 g Preiselbeeren
- 20 g Senf
- 40 g Tomatenmark

wenn notwendig etwas Stärke oder Mehl sowie Rotwein zum Binden

dazu noch Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Wacholderkörner, Rosmarin, Thymian, Lorbeer oder 1 EL Wildgewürz

die Zubereitung

Butterschmalz erhitzen und Fleisch darin anbraten bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist und das ganze zum Rösten beginnt.

Fleisch herausnehmen und im Bratensatz anschließend zuerst die harten Gemüse wie Karotten oder Sellerie, danach die weichen Gemüse (Zwiebel und Lauch) dazugeben.

Alles gut durchrösten und das Tomatenmark beigeben. Eventuell etwas Fettstoff nachgeben. Alles weiterrösten.

Zuerst mit dem Balsamico ablöschen – wenn alles wieder zu rösten beginnt diesen Vorgang 2 x mit je der Hälfte Rotwein wiederholen. Mit dem Wildfond auffüllen, aufkochen - Gewürze dazu geben und das Fleisch zugedeckt weichdünsten.

Fleisch herausnehmen (umstechen) und beiseite stellen. Die Sauce gut mixen und abschmecken. Durch feines Sieb passieren und das Fleisch zurück in die Sauce geben. Gut durchkochen, wenn nötig mit Stärke verrührtem Rotwein etwas binden bzw. abziehen.