



Gebrüder Winkler

Rehragout



Ragout vom Reh (8 Personen)

Temperatur

heiß

Zutaten für das Baguette

2,5 kg Rehschulter	150 g Hamburgerspeck
etwas neutrales Öl und Erdnussöl	2 l kräftiger Rotwein
2 Karotten	10 g Bitterschokolade
3 Schalotten	3 Wacholderbeeren
¼ Sellerieknolle	1 EL Korianderkörner
2 EL Tomatenmark	1 EL Piment
etwas Mehl zum Stauben	½ EL Kümmel
30 g Ingwer	Salz und Pfeffer
1 Tasse Preiselbeeren	4 Knoblauchzehen
1 Tasse Heidelbeeren	evtl. etwas braune Butter
5 EL Kristallzucker	evtl. etwas Maisstärke

Zubereitung

1. Pfeffer, Koriander, Piment, Wacholder und Kümmel separat leicht erwärmen und mörsern - dann zusammenmischen.
2. Das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden. Mit der Gewürzmischung und dem Knoblauch würzen. In einem Gemisch aus neutralem Öl und Erdnussöl anbraten, salzen und dünsten, bis der aus dem Fleisch tretende Saft verdunstet ist. Tomatenmark hinzufügen und mit etwas Mehl stauben.
3. Die Karotten schälen und in Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Den Sellerie putzen und in Würfel schneiden, den Ingwer blättrig schneiden (die Schale kann dran bleiben).
4. Den Wein zugießen. Ein Stückchen Bitterschokolade, Gemüse, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Zucker und den Speck im Ganzen zum Fleisch geben. Das Ragout ca. 2 Stunden köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen.
5. Zum Verfeinern ein paar Esslöffel braune Butter und - wenn nötig - ein wenig in Wein oder Wasser aufgelöste Maisstärke einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Wir empfehlen das Ragout mindestens einen Tag vor Gebrauch zu kochen, da das Fleisch dann richtig gut durchziehen kann und an Geschmack zunimmt!

Gutes Gelingen wünschen Ihnen
Christian & Markus WINKLER!