



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Wildschulter
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- 4 EL Öl
- Mehl
- 1 TL Paradeismark
- 125 ml Rotwein
- 1 l Suppe
- 150 g Wurzelgemüse
- 2 Stk. kleine Zwiebeln
- Wildgewürz
- 1 EL Hagebuttenkonfitüre
- 1 EL Preiselbeermarmelade

Mein persönlicher Tipp

Wild vom Bauern wird ganzjährig im Freien gehalten. Das Fleisch stammt ausschließlich von jungen Tieren, womit wird ein gleichbleibendes Höchstmaß an Zartheit garantiert wird!

Andreas Hager

Berater für landwirtschaftliche Wildtierproduzenten

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider:
Kursunterlage Wild

Klassisches Wildragout

Zubereitung

- Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern und mit Mehl bestreuen.
- Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten braun anbraten.
- Paradeismark einrühren, nochmals gut durchrösten und mit Rotwein (auch Most anstelle von Rotwein gibt dem Ragout eine herzhaftere Note!) ablöschen.
- Mit Fond aufgießen und ca. 1 Stunde weichdünsten.
- Inzwischen Wurzelgemüse und Zwiebel in Streifen oder Würfel schneiden und gegen Ende der Garzeit begeben.
- Je nach Größe des Gemüses noch 10 – 15 Minuten weitergaren.
- Die Sauce mit Wildgewürz und bei Bedarf Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Marmelade mit etwas Sauce verrühren und unter die Sauce mengen und kurz durchziehen lassen. Die Sauce bei Bedarf noch mit Stärkemehl (mit kaltem Wasser anrühren) binden.
- Wer möchte, kann noch mit einem Schuss Obers, etwas Sauerrahm oder Crème fraîche verfeinern. Wer es gerne kräftig-rustikal mag, kann auch Erdäpfelstücke mitgaren oder Bohnen oder Linsen als Einlage hineingeben.