



#### 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

## Klassisches Wildragout



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



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

*Kursunterlage Wild*

