Hirschragout mit Polentanockerl

Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

600	g	Hirschschulter
150	g	gelbe Zwiebeln
300	g	Wurzelgemüse
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
		Wacholderbeeren
		Lorbeerblätter
		Basilikum
1	EL	Paradeismark
2	Stk.	Bitterschokolade
500	ml	Gemüsesuppe
		Rotwein
		Maisstärke
200	g	Maisgrieß
		Muskat, gerieben
125	ml	Schlagobers
500	ml	Wasser

Mein persönlicher Tipp

Durch die Zugabe von Bitterschokolade (ev. auch mit Orangengeschmack) bekommt die Sauce einen lieblichen, einzigartigen Geschmack und eine sämige Konsistenz. Sparsam einsetzen!:

Gerlinde Glawischnig
Bildungsreferentin in Kärnten

Quellen:

- Gerlinde Glawischnig: *Privatrezept*

Zubereitung

Hirschragout

- Zwiebel fein hacken und im Fett kurz rösten.
- Das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden, mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Basilikum) und dem grob geriebenen Wurzelgemüse vermengen und mitrösten.
- 1 EL Tomatenmark, die Schokolade dazugeben, mit einem Schuss Rotwein und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln. Zuletzt etwas Schlagobers und Maizena hinzugeben.

Polentanockerl

- Den Maisgrieß in die gesalzene Wasser-Schlagobers Mischung einrieseln lassen und solange rühren, bis die Masse eine feste Konsistenz hat.
- Mit einem nassen Löffel Nockerl ausstechen und als Beilage servieren.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20