



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 600 g Rehfleisch
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 1 EL Paradeismark
- 125 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Orangenschale
- Wacholderbeeren
- Mehl
- Obers
- 5 Stk. Semmeln
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Muskat, gerieben
- 2 Stk. Eier
- 1 EL Grieß

**Mein persönlicher Tipp**

Das Ragout kann auch mit Wurzelwerk und Speck verfeinert werden.



**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

## Rehragout mit Semmelpudding



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

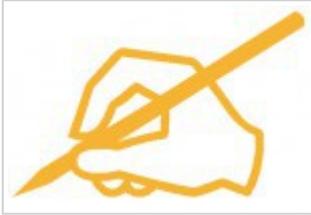
**Rehragout:**

- o Feingeschnittene Zwiebel in Öl anschwitzen. Fleisch (vom Schlegel oder Schulter) in Würfel schneiden, dazugeben und scharf anbraten. Tomatenmark mitrösten, mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen, würzen und 45min. köcheln lassen.
- o Danach mit Mehl und Obers eindicken, abschmecken und mit dem Semmelpudding anrichten.

**Semmelpudding:**

- o Kleingeschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen.
- o Semmeln in kleine Würfel schneiden, mit warmer Milch, den Zwiebeln, Dotter, Gewürzen und Eischnee vermengen.
- o Masse in gebutterte Form oder Kaffeetassen füllen und im Rohr ca. 20min. bei 180°C backen.
- o Vor dem Anrichten aus der Form stürzen.

**Quellen:**



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

