

Wildragout

4 Portionen

800 g Wildfleisch ohne Knochen (Keule)
75 g durchwachsenen Speck
1 Zwiebel
3 Ei Speiseöl
Salz
Pfeffer
10 g Weizenmehl
4 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken
2 Msp. gerebelter Thymian
250 ml Gemüsebrühe oder Wildfond
250 g Champignons oder Pfifferlinge
2 Ei Johannisbeergelee
2 Ei Portwein
50 g kalte Butter

Vorbereitung:

Wildfleisch trocken tupfen, enthäuten und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Zwiebeln abziehen und würfeln.

Zubereitung:

Brühe oder Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Öl in einem Topf erhitzen. Die Speckwürfel darin auslassen. Die Fleischwürfel hinzufügen und mitbräunen lassen. Mehl darüber stäuben.

Wacholderbeeren, Nelken, Thymian und gut die Hälfte des heißen Wildfonds hinzugeben, unter Rühren aufkochen lassen und das Fleisch darin 55 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel schmoren. Die verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch den Wildfond ersetzen.

In der Zwischenzeit Pilze putzen, ggf. halbieren/vierteln. Die Pilze zu dem Ragout geben und noch etwa 5 Min. mitschmoren.

Johannisbeergelee und Portwein unterrühren. Butter in Flöckchen unterschlagen und das Ragout mit Salz abschmecken.

(Salzkartoffel / Kartoffelklöße / Spätzle, Rotkohl oder Rosenkohl, Apfelkompott mit Preiselbeeren)

Wildfleisch am Stück über Nacht in Buttermilch einlegen.