

ZUTATEN

(4 Portionen)

Hirschragout

1,2 kg Hirsch- oder anderes Wildfleisch (Schlängel oder Schulter)
 200 g Bauchspeck
 3 Karotten
 ½ Sellerie
 2 Zwiebeln
 200 g Eierschwammerl
 Olivenöl
 ¼ l Rotwein
 1,5 l Wildfond
 3 Knoblauchzehen
 Sonnenblumenöl
 1–2 Suppenwürfel
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz
 3 EL Preiselbeermarmelade
 Universalmehl

Beilagen

Rotkraut
 Semmelknödel



Hirschragout

REZEPT VON ALOIS NEUMAYER



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER



Zubereitung

Ragout: Das Fleisch von Sehnen und Silberhaut befreien und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Nun den Bauchspeck sowie das gewaschene Gemüse – Karotten, Sellerie und Zwiebeln – in kleine Würfel schneiden. Die Eierschwammerl waschen und grob schneiden. Anschließend etwas Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen und das Fleisch gemeinsam mit dem Bauchspeck scharf darin anbraten. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen und leicht köcheln lassen. Nach etwa 20 Minuten das Wurzelgemüse dazugeben, die Knoblauchzehen dazudrücken und unterrühren.

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen, die Eierschwammerl gemeinsam mit den Zwiebeln darin anrösten und anschließend zum im Kochtopf köchelnden Fleisch geben. Alles mit den Suppenwürfeln, Pfeffer aus der Mühle sowie Salz abschmecken. Je nach Fleischsorte das Ragout etwa eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren – das Fleisch darf nicht zerfallen! Zum Schluss die Preiselbeermarmelade einrühren und das Ganze mit Mehl binden, bis das Ragout eine sämige Konsistenz erhält.

Serviervorschlag: Als Beilage empfehlen sich Rotkraut und Serviettenknödel. – Guten Appetit!

Alois Neumayer ist Küchenmeister auf der Burg Hohenwerfen, Sbg.

