



Hirschragout

Für 6 Personen

ZUTATEN

700g Hirschfleisch in Würfel schneiden
40 g Öl
40g Speck
130 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel)
65 g Zwiebel
80 ml Rotwein
340 ml Wasser oder Suppe
4 Stk. Pfefferkörner
4 Stk. Wacholderbeeren ganz
4 Stk. Korianderkörner
1 Lorbeerblatt
90 g Sauerrahm
15 g Mehl oder Maizena

Zubereitung

1. Den Dutch Oven am Grill bei mittlerer Hitze vorheizen. Fleisch pfeffern – In heißem Öl anbraten – salzen und weiterrösten- Fleisch rausheben und in einen anderen Topf geben und beiseitestellen.
2. Wurzelwerk dazu geben und weiterrösten – Zwiebel dazu geben und weiterrösten
3. Mit Rotwein ablöschen – Wasser/Suppe dazugeben – Alles über das Fleisch gießen – Gewürze dazugeben – zugedeckt weich dünsten
4. Das Fleisch in einem Topf umstechen und beiseitestellen
5. Sauerrahm, Mehl und ein bißchen Wasser gut vermischen – Sauce vom Grill nehmen und Sauerrahm einrühren, erst dann zum Kochen bringen
6. Abschmecken und das Fleisch wieder in die Sauce legen.

Hilfsmittel: Grill und Dutch Oven

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillen: ca. 90 Minuten

Grillmethode: indirekte mittlere Hitze (ca. 180 °C)

Schwierigkeit: leicht