

Hirschragout oder Rehragout

Für 4 Personen

Zutaten:

1,2 kg	Hirschkeule, ohne Knochen
	Salz, Pfeffer, Wildgewürz
	Öl zum Anbraten
ca. 50 g	Butter
450 g	Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie), gewürfelt
700 g	Zwiebeln, rote, grob gewürfelt
250 ml	Portwein, rot
750 ml	Rotwein, kräftig
1 EL	Quittengelee
600 ml	Wildfond (Glas)

Zubereitungszeit 3 ½ Stunden, Kochzeit ca. 3 Stunden

1. Von der Keule die groben Sehnen abschneiden. Das Fleisch in 80 g schwere Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.
2. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Die Fleischstücke darin rundherum scharf anbraten, anschließend herausnehmen, Butter zugeben und die Zwiebeln und das Suppengemüse darin andünsten.
3. Die Fleischstücke wieder dazugeben, Portwein dazugießen und fast völlig einkochen lassen. Den Vorgang mit jeweils 1/3 des Rotwein wiederholen. Zum Schluss das Quittengelee unterrühren und den Wildfond dazugießen.
4. Das Fleisch zugedeckt bei milder Hitze 3 Stunden weich schmoren. Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und in einen Topf geben. Den Fond durch ein feines Sieb dazugießen, dabei die Gemüserückstände etwas ausdrücken. Das Hirschragout mit in Wasser angerührter Speisestärke binden, kurz aufkochen.
5. Dazu passen Kartoffelknödel, oder Bandnudeln und Rotkohl. Oder auch Schupfnudeln und grüne Bohnen gekocht, und in Butter mit Salbeizweig gebraten.

Man kann statt Hirschkeule auch Rehkeule nehmen und statt Quittengelee, Johannisbeer- oder Preiselbeergelee