

## Wildragout vom Reh

Zwei grundlegend unterschiedliche Methoden für ein klassisches Ragout: Man nimmt einfach ausgelöstes Fleisch, das wie Gulasch in mundgerechte Würfel geschnitten ist. Von der Keule, vom Hals – beim Wildschwein auch vom Bauch – lässt sich das Fleisch einfach auslösen. Dann wird das Fleisch als erstes angebraten, damit man die Röstaromen als Würze für die Sauce bekommt. Allerdings gelingt ein Ragout mit dem noch mehr durchwachsenen Fleisch aus der Schulter am besten. Jedoch ist es im rohen Zustand schwierig auszulösen. Auch schmeckt das Fleisch immer besser am Knochen gegart. Deshalb vereinen wir beide Methoden und schmoren zunächst mal das ganze Teil am Stück! So bekommt man ordentlich Röstarome, das Fleisch bleibt am Knochen saftig, und es entsteht ein herzhaftes Ragout mit einer kräftigen Sauce. Ganz nach Gusto kann man Reh, Wildschwein oder Hirsch dafür einsetzen. Wunderbar, wenn man auch ein paar frische Pilze dafür hat.



### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1 Rehschulter oder auch 1 Stück Schulter oder Hals oder auch Bauchteile vom Wildschwein; insgesamt ca. 2 kg Fleischstücke
- 2-3 EL Öl oder Schmalz
- Je 1 Tasse fein gewürfelte Zwiebel, Möhre, Lauch und Sellerie
- 1 gehäufter EL Wildgewürz
- Salz, Pfeffer
- 1-2 EL Creme Fraiche
- 2 Schalotten (oder eine milde Zwiebel)
- 1-2 Hände voll Pfifferlinge (nach Gusto auch einen anderen frischen Pilz)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 l Rotwein (oder Brühe, falls Kinder mit am Tisch sitzen)
- 1 Kräuterstrauß (Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt)
- 30 g Butter
- 1 EL Johannisbeerkonfitüre (oder Gelee)
- 1-2 EL Essig
- etwas Kerbel, Schnittlauch oder Petersilie

### Zubereitung:

- Die ganze Schulter mit Wildgewürz einreiben und im Bratentopf rundum in heißem Öl oder Schmalz anbraten, ein paar Zwiebelwürfel und anderes Wurzelwerk dazu, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und zugedeckt sanft eine Stunde (oder auch länger, je länger desto besser) gar schmoren. Danach kann man das Fleisch ganz leicht

vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei Knorpel und Sehnen entfernen.

- Für das Ragout den Fond aus dem Topf in eine Schüssel gießen und zunächst beiseitestellen. Den Topf wieder erhitzen mit Schmalz (oder Öl) und nun die rohen Fleischstücke darin portionsweise anbraten, dabei mit Wildgewürz würzen (gerne auch noch Knochen mitbraten, wenn man diese vom Metzger bekommen konnte). Wenn alle Stücke angebraten sind, die herausheben und zur Seite stellen.
- Nun das restliche Gemüse und Wurzelwerk mit Butter in den Topf geben, dabei den Bratensatz lösen. Nun wieder die Soße und das angebratene Fleisch und die Knochen dazugeben und langsam den restlichen Wein zufügen. Alles etwa 30 bis 40 Minuten sanft schmoren, bis das Fleisch gar ist.
- Den Soßenfond in einen zweiten Topf gießen und nochmals etwas einkochen. Am Ende mit dem Mixstab aufmixen, dabei die Butter, die Konfitüre, Creme Fraiche, Petersilie und den Essig einarbeiten. Alles wieder zurück in den Topf gießen. Jetzt kommen auch die ausgelösten Fleischwürfel wieder dazu und alles nochmals erwärmen. Die mitgebratenen Knochen entsorgen.
- Nun in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter Zwiebel und Petersilie andünsten und schließlich die frischen Pilze zufügen und leicht anbraten und ganz zum Schluss für die letzten 10 Minuten zum Ragout geben.
- Abschmecken und am Ende gehackte Kräuter einrühren.

**Beilage:** Nudeln oder Kartoffel-Möhrenpüree