

Hirschartgout vom Dutch

Heute mal was Kleines aus dem Dutch Oven

Deckel

Etwas Öl in den Deckel des Dutch Oven geben und ihn direkt auf die glühenden Kohlen legen. Wenn der Deckel Temperatur hat, den Hirschrücken von allen Seiten anbraten. Nach dem Anbraten kurz beiseitestellen.

Jetzt im Deckel die Zwiebeln anrösten, wenn diese schön Farbe haben, das Fleisch wieder hinzugeben und die Pilze hinzufügen. Alles ca. 10 Minuten braten, dann mit der Hälfte Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Wenn der Wein um die Hälfte eingekocht ist, kann man die Pflaumen hinzugeben. Denn Rest des Rotweins kann man jetzt auch noch angießen und wieder einköcheln lassen. Ganz zum Schluss, wenn alles reduziert ist, noch Petersilie, Liebstöckel und einen Schuss Sahne dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Ragout in die Törtchen füllen und servieren. Immer wieder lecker.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 4 Portionen:

300 g Hirschrücken, in 2 cm Würfel geschnitten

1 Zwiebel(n), gehackt

400 ml Rotwein, trockener

½ Bund Petersilie, gehackt

1 Stängel Liebstöckel, gehackt

4 Königin Pasteten

Salz und Pfeffer

50 ml Sahne

2 Pflaume(n), klein geschnitten

6 Champignons, klein geschnitten

Rezept von: Pit-Blog