

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Hirschragout

Zutaten

(4 Personen)

Für das Hirschragout

- 3EL Öl
- 1 kg Hirschschlößel grob geschnitten
- 2 Zwiebeln grob geschnitten
- 5 Karotten grob geschnitten
- ½ Sellerie grob geschnitten
- 1 Stange Lauch grob geschnitten
- 5 Knoblauchzehen gehackt
- 8 EL Tomatenmark
- 8 EL Preiselbeermarmelade
- 1 Zimtstange
- 8 Wacholderbeeren
- 6 Lorbeerblätter
- 1 TL Rosmarin
- 2 TL Wildgewürz
- 2 TL Ingwer gemahlen
- 2 TL Salz
- ¼ Rotwein
- 1/2 l Wasser

Für die Zuspeise

- Blaukraut fertig
- 1 Birne feinblättrig geschnitten
- 4 Serviettenknödel

Für die Deko

- 4 EL Preiselbeermarmelade
- 4 Orangenscheiben
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Öl heiß werden lassen, dazu kommt der grob geschnittene Hirschschlögel.

Erst scharf anbraten und dann aus dem Topf nehmen.

Nun Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch im selben Topf anbraten.

Tomatenmark und Preiselbeermarmelade begeben.

Nun die Gewürze beifügen. Eine Zimtstange in die Hälfte gebrochen, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Rosmarin, Wildgewürz, Ingwer gemahlen und Salz.

Abgelöscht wird das Gemüse mit Rotwein und Wasser.

Erst jetzt darf das angeröstete Fleisch wieder mit in den Topf, um für ca. 1,5 Stunden einzukochen. Danach Fleisch herausheben. Gemüse passieren und Fleisch wieder begeben.

Als Zuspeise gibt es Serviettenknödel mit Blaukraut. Das Blaukraut wird mit feinblättrig geschnittenen Birnenspalten veredelt. Dekoriert wird mit Preiselbeermarmelade, Petersilie und Orangenscheibe.

Tipp:

Gerne kann man 2 EL Creme Fraiche in das Hirschragout mixen.