

# Hirschragout

## Zutaten

1 Karotte gewürfelt  
1 Stück Sellerie gewürfelt  
2 Zwiebeln gewürfelt  
8 – 10 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
6 – 8 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
1 Knoblauchzehe  
1 l Rotwein  
1 kg Hirschfleisch aus der Schulter gewürfelt  
  
40 g Butterschmalz  
1 EL Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und aus nebenstehenden Zutaten eine Marinade herstellen und das gewürfelte Fleisch darin 12 Stunden marinieren. Fleisch abseihen, abtropfen lassen, evtl. etwas trocken tupfen. Anschließend Fleisch portionsweise in Butterschmalz anbraten. Würzen, Gemüse dazugeben und mit anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten, mit Marinade ablöschen, Fleisch hineingeben und ca. eine Stunde langsam schmoren. Fleisch und Gewürzsäckchen aus der Soße nehmen und Soße pürieren. Abschmecken und falls nötig noch etwas mit Speißestärke binden. (Gewürzsäckchen = Baumwoll oder Mulltuch in das man Gewürze gibt um sie später wieder leichter entfernen zu können, auch ein Teeei eignet sich dazu!)

**Unser Tipp:** Für ein Ragout oder Gulasch müssen es nicht die besten Stücke vom jeweiligen Tier sein, dafür eignen sich auch Hals, Schulter oder Haxe, also die mit Sehnen durchzogenen und stärker beanspruchten Fleischteile. Diese bringen auch besonders viel Geschmack, vor allem dann, wenn man sich traut das Ragout mit den Knochen zuzubereiten. Dieses Gericht ist dann zwar etwas mühsamer zu essen, doch geschmacklich höchst empfehlenswert!!! Dieses Rezept können sie auch für Fleisch anderer Wildarten verwenden. Der Rotwein lässt sich auch durch Wildfond ersetzen, die Gewürze können ganz nach Geschmack variiert werden.

*Guten Appetit!*  
**SCHUSTER**  
Die Metzgerei