



Zeitaufwand:

Gesamtzeit:
ziemlich zeitaufwändig



Zutaten für 6 Personen:

- 1200 g Rehfleisch in möglichst gleich große, nicht zu kleine Stücke schneiden
- 2 Möhren, grob gewürfelt
- ein Stück Knollen-Sellerie ca. 100 g, grob gewürfelt
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- eine kleine Stange Lauch, geputzt und der Länge nach halbiert
- 500 ml Rotwein, etwas kräftiges, einen Côtes-du-Rhône oder einen italienischen Primitivo
- 800 ml Wildfond (1 Liter hatte ich noch in der Tiefkühltruhe)
- 2 Scheiben Schwarzwälder Schinkenspeck, etwa 80 g, in Streifen geschnitten
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 200 g frische Pilze, je nach Jahreszeit Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Champignons
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- Pfeffer, Salz, 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter
- 3 Esslöffel neutrales Öl
- 2 Esslöffel Speisestärke

Rehragout mit Spätzle - Remake

Und so wird es gemacht:

- das Öl in einem großen Bräter erhitzen
- das Fleisch bei großer Hitze braun braten (!!! Achtung nicht das ganze Fleisch auf einmal in den Bräter geben, der austretende Fleischsaft fängt an zu kochen)
- Das Fleisch bräunt dann nicht und wird zäh – also, immer nur einen kleinen Teil in den Topf geben, bräunen und dann in einer separaten Schüssel warmhalten, bis alles angebraten ist.
- das Gemüse in den Bräter geben gut anrösten, das angebratene Fleisch dazu, zusammen mit dem eventuell ausgetretenen Saft
- das Tomatenmark dazu und alles zusammen unter ständigem Rühren weiter rösten, bis praktisch keine Flüssigkeit mehr im Topf ist
- die getrockneten Steinpilze dazu
- mit Wildfond ablöschen, mit dem Rotwein auffüllen, 90 Min. schmoren
- die Wacholderbeeren zerdrücken, die Lorbeerblätter grob zerbröseln, die Pfefferkörner im Mörser anstoßen. Alles in einem Teebeutel oder Tee-Ei nach ca. 30 Minuten in den Topf geben
- immer mal probieren, ob das Fleisch weich wird und natürlich, ob der Geschmack so wird, wie ihr es euch vorstellt
- die Pilze putzen, je nach Größe mundgerecht zerteilen
- die Speckstreifen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, beiseite stellen - die Speckpfanne aufbewahren, sie wird noch gebraucht
- wenn das Ragout gar ist, durch ein Haarsieb schütten, dabei den Saft in einem Topf auffangen, den Bratsatz im Bräter mit etwas Rotwein oder dem restlichen Wildfond ablösen. Auch durch das Sieb geben
- die Fleischstücke vom Gemüse trennen - es dürfen aber durchaus ein paar Möhren- oder Selleriestückchen in der Soße sein
- den aufgefangenen Fond kurz aufkochen
- die Speisestärke mit kaltem Wasser klumpenfrei anrühren und unter ständigem Rühren die Sauce binden. Falls es doch Klümpchen gegeben hat, das Ganze nochmals durch ein Haarsieb schlagen
- das Fleisch in die Soße geben, etwa 5 Minuten auf mittlerer Hitze kochen, dann Herd herunterschalten
- abschmecken, mit Salz und Pfeffer
- die Pilze in der Speckpfanne kurz und scharf anbraten, den Speck dazu und mit etwas Pfeffer und Salz würzen
- das Ragout auf warmen Tellern mit Spätzle anrichten, die Pilz-Speckmischung darüber verteilen

Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog