

## Hirschragout

800 g Hirschgulaschfleisch

¼ lt. Rotwein

2 EL Tomatenmark

2 EL Preiselbeeren

ca. 4 lt. Wasser

### **Wurzelgemüse:**

alles mit Haut und würfelig schneiden

2 Stk. Karotten

¼ Stk. Knollensellerie

½ Stange Lauch

2 Stk. Zwiebel

### **Gewürze:**

Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, Wildgewürz, Aromat, Suppenpulver, Rosmarin, Thymian

### **Einlage:**

Alles schälen und klein würfelig schneiden

2 Stk. Karotten

½ Stk. Knollensellerie

2 EL Preiselbeeren

### **Garnitur:**

200 g Champignon

Preiselbeermarmelade

Pfirsich aus der Dose

**Zubereitung:** Hirschgulaschfleisch in einem heißen Topf anbraten, Tomatenmark und das Wurzelgemüse dazugeben und mitrösten.

Wenn es schön angeröstet ist mit Rotwein ablöschen ein wenig einreduzieren lassen und dann mit ca. 4 lt. Wasser aufgießen, die ganzen Gewürze dazu geben und ca. 2 Std. dünsten lassen.

Wenn das Hirschgulaschfleisch weich gekocht ist, soll man es auslegen, d.h. aus dem Sud nehmen und auf ein Blech legen.

Den entstandenen Sud mixen und passieren. Noch ein wenig einreduzieren lassen und ca. 10 min. vor dem Servieren die klein würfelig geschnittene Einlage und Preiselbeeren dazugeben, vielleicht ein wenig binden und ca. 5 min. vor dem Servieren das Fleisch einlegen.

Als Garnitur die 200 g Champignons anrösten und auf das Ragout geben, eine Dose Pfirsich öffnen und die Pfirsiche mit Preiselbeeren und Sahne dekorieren und auch zum Ragout geben. Dazu servieren wir Semmelknödel.