



# DER SCHMIDT



WILD - RAGOUT

# WILD-RAGOUT



## ZUTATEN:

1 kg Wildgulasch / Keule zum Selbstschneiden	100 ml Cognac
150 g Zwiebel geschält und gewürfelt	2 Lorbeerblätter
Je 150 g Karotten und Sellerie gewürfelt	5 Wacholderbeeren
3 EL Rapsöl	1 Ltr. Wildfond
2 EL Tomatenmark	Salz / Pfeffer aus der Mühle
250 ml Rotwein	2 EL Preiselbeermarmelade

## ZUBEREITUNG:

- [1] Das geschnittene Fleisch scharf in einem Topf mit Rapsöl anbraten und mit Salz würzen.
- [2] Fleisch aus dem Topf nehmen und das Würzelgemüse goldbraun rösten.
- [3] Das Tomatenmark hinzugeben und leicht mit anschwitzen.
- [4] Im Anschluss mit dem Rotwein und Cognac ablöschen und reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
- [5] Fleisch hinzugeben und mit dem Wildfond aufgießen.
- [6] Lorbeer und Wacholder hinzugeben und leicht mit köcheln lassen bis das Fleisch fertig gegart ist.
- [7] Wurzelgemüse und grobe Gewürze entfernen und die Sauce nach Belieben abbinden.
- [8] Mit den Preiselbeeren sowie Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

*Wir wünschen guten Appetit! Ihre Familie Schmidt mit Team*

**DER  
SCHMIDT**