

## Hirschragout (4 Portionen)

1 kg	Hirschschulter (aus heimischer Jagd)	1	Lorbeerblatt	3 EL	Öl
		2	Nelken	200 g	Preiselbeeren oder Johannisbeerengelee
½ l	Rotwein	8	Wacholderbeeren		Tomatenmark
300 g	Karotten	1 EL	Pfefferkörner	150 g	
300 g	Sellerie	1	Bio-Orange	200 ml	Sahne
300 g	Lauch	80 g	Salz		

Die Schulter ausbeinen und das Fleisch in nussgroße Stücke schneiden. Mit dem Rotwein und dem geputzten, gewürfelten Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauch) sowie den Gewürzen (ohne Salz) und der in Scheiben geschnittenen Orange mindestens 36 Stunden marinieren. Währenddessen aus den Schulterknochen einen Wildfond kochen.

Fleisch abgießen, dabei das Gemüse und die Marinade auffangen. Ragoutwürfel trocken tupfen und mit Salz würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Ragout darin kräftig anbraten. Gemüse zugeben, anbraten und mit dem Tomatenmark mischen. Diesen Ansatz mehrmals mit der Marinade ablöschen, bis sich eine kräftige dunkle Farbe bildet. Danach den Wildfond zugeben und 1 Std. 15 Min. ohne Deckel leicht schmoren lassen. Ein Fleischstück mit der Fleischgabel anheben (sog. Gabelprobe). Fällt das Fleisch bei leichtem Schütteln von der Gabel ist es gar. Gemüse mit der Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf passieren. Sahne zufügen und köcheln lassen. Die Sauce soweit einkochen, bis diese schön sämig ist (dauert ca. 2 Stunden). Anschließend das Fleisch in der Sauce erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Preiselbeeren oder Johannisbeerengelee dazu reichen und mit Spätzle und Rosenkohl servieren. Als besonderes Highlight können Sie etwas geriebene Haselnuss in den Spätzleteig geben bzw. Gewürzlebkuchen anstelle von Sahne zum Binden der Sauce verwenden. Guten Appetit.

