



# HIRSCHRAHM Ragout



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>25 ml</b>	Pflanzenöl
<b>600 g</b>	Hirschfleisch, grob
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>5 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>35 g</b>	Tomatenpüree
<b>100 ml</b>	Rotwein
<b>600 ml</b>	Wildsauce
<b>50 g</b>	Preiselbeerekonfitüre
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
	Kümmel, gemahlen
	Thymian
	Piment
<b>150 g</b>	Wurzelgemüse, gewürfelt
<b>125 g</b>	

## ZUBEREITUNG

1. Fleischwürfel in Öl scharf anbraten, aus dem Topf herausnehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz anrösten, Tomatenmark dazugeben und mitrösten.
3. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Fleisch, Marmelade und Gewürze dazugeben und weich kochen.
4. Kurz vom Ende der Garzeit Gemüse dazugeben und mitkochen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Evtl. nachwürzen.