



HIRSCHRAHM Ragout



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

50 ml	Pflanzenöl
1200 g	Hirschfleisch, grob
200 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein gehackt
70 g	Tomatenpüree
200 ml	Rotwein
1200 ml	Wildsauce
100 g	Preiselbeerekonfitüre
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
	Kümmel, gemahlen
	Thymian
	Piment
300 g	Wurzelgemüse, gewürfelt
250 g	

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.