



VOL-AU-VENT MIT HIRSCH



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Hirschnierstück, klein gewürfelt

30 ml Olivenöl

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

40 g Rüebli, klein gewürfelt

40 g Gelbe Rübe, klein gewürfelt

30 g Knollensellerie, klein gewürfelt

30 g Tomatenpüree

65 ml Rotwein

125 ml Wildsauce

125 g

20 g Preiselbeerekonfitüre

Salz und Pfeffer

Wacholderbeeren, zerdrückt

12 Stück Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel und Gemüse beimengen und anschwitzen. Tomatenpüree dazugeben.
2. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgiessen und weichkochen. Eventuell mehr Fond oder Wasser beimengen um nicht zu sehr einzukochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Preiselbeerkonfitüre dazugeben, einmal aufkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
6. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.