



HIRSCHRAGOUT IN ROTWEIN-SCHOKOLADE-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g	
80 ml	Pflanzenöl
1.8 kg	Hirschfleisch, grob
	Salz
	schwarzer Pfeffer
250 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
15 g	Knoblauch, gehackt
200 g	Knollensellerie, gewürfelt
160 g	Äpfel, gewürfelt
90 g	Tomatenpüree
400 ml	Rotwein
2.5 ml	Wildsauce
140 g	Preiselbeerekonfitüre
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
	Piment
4 g	Orangenschale
2	Zimtstange
140 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt

ZUBEREITUNG

1. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl scharf anbraten und aus dem Topf herausnehmen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Knollensellerie und Äpfel im Bratensatz anrösten, Tomatenpüree dazugeben und mitrösten.
3. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Mit Wildfond aufgiessen. Fleisch, Marmelade und Gewürze dazugeben und weich kochen.
4. Fleisch ausstechen. Sauce passieren und aufkochen. Fleisch hineingeben.
5. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern. Zum Schluss die Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Evtl. nachwürzen.