



# HIRSCHRAGOUT IN ROTWEIN-SCHOKOLADE-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>300 g</b>	
<b>80 ml</b>	Pflanzenöl
<b>1.8 kg</b>	Hirschfleisch, grob
	Salz
	schwarzer Pfeffer
<b>250 g</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>15 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>200 g</b>	Knollensellerie, gewürfelt
<b>160 g</b>	Äpfel, gewürfelt
<b>90 g</b>	Tomatenpüree
<b>400 ml</b>	Rotwein
<b>2.5 ml</b>	Wildsauce
<b>140 g</b>	Preiselbeerekonfitüre
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
	Piment
<b>4 g</b>	Orangenschale
<b>2</b>	Zimtstange
<b>140 g</b>	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.