



HIRSCHRAHM Ragout (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

25 ml	Huile végétale
600 g	Hirschfleisch_Viande de cerf, grob
100 g	Oignon(s), coupé en petits dés
5 g	Ail, haché
35 g	Concentré de tomates
100 ml	Rotwein
600 ml	
50 g	Confiture d'airelles
	Wacholderbeeren_Baies de genièvre
	Feuille de laurier
	Kümmel, gemahlen
	Thymian
	Piment
150 g	Wurzelgemüse, coupé en dés
125 g	

PRÉPARATION

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. 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.