



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.