



# HIRSCHRAHM Ragout (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>50 ml</b>	Huile végétale
<b>1200 g</b>	Hirschfleisch_Viande de cerf, grob
<b>200 g</b>	Oignon(s), Brunoise
<b>10 g</b>	Ail, finement hachées
<b>70 g</b>	Concentré de tomates
<b>200 ml</b>	Rotwein
<b>1200 ml</b>	
<b>100 g</b>	Confiture d'airelles
	Wacholderbeeren_Baies de genièvre
	Feuille de laurier
	Kümmel, gemahlen
	Thymian
	Piment
<b>300 g</b>	Wurzelgemüse, coupé en dés
<b>250 g</b>	

## 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 und 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.