



HIRSCHRAHM Ragout (QSB)



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

25 ml	Pflanzenöl
600 g	Hirschfleisch, grob
100 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
5 g	Knoblauch, gehackt
35 g	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
600 ml	Wildfond
50 g	Preiselbeermarmelade
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
	Kümmel, gemahlen
	Thymian
	Piment
150 g	Wurzelgemüse, gewürfelt
125 g	QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

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.