



HIRSCHRAHM Ragout (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- N'épaissit pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

25 ml	Huile végétale
600 g	Viande de cerf, gros
100 g	Oignon(s), coupé en petits dés
5 g	Ail, haché
35 g	Concentré de tomates
100 ml	Vin rouge
600 ml	Fond de gibier
50 g	Confiture d'airelles
	Baies de genièvre
	Feuille de laurier
	Cumin, moulu
	Thym
	Piment
150 g	Légumes-racines, coupé en dés
125 g	QimiQ Sauce Base

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.