



# 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 10 PORTIONS

<b>50 ml</b>	Huile végétale
<b>1200 g</b>	Viande de cerf, gros
<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>	Vin rouge
<b>1200 ml</b>	Fond de gibier
<b>100 g</b>	Confiture d'airelles
	Baies de genièvre
	Feuille de laurier
	Cumin, moulu
	Thym
	Piment
<b>300 g</b>	Légumes-racines, coupé en dés
<b>250 g</b>	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 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.