



HIRSCHRAHM Ragout (QSB)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

25	Olio vegetale
600 g	Carne di cervo,
100 g	Cipolla (Cipolle),
5 g	Aglio,
35 g	Concentrato di pomodori
100	Vino rosso
600	Fondo di selvaggina
50 g	Marmellata di mirtilli rossi
	Bacche di ginepro
	Foglia d'alloro
	Cumino
	Timo
	Pimento
150 g	Radici commestibili,
125 g	QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

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.