



HIRSCHRAHM Ragout (QSB)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

| | |
|---------------|------------------------------|
| 50 | Olio vegetale |
| 1200 g | Carne di cervo, |
| 200 g | Cipolla (Cipolle), Brunoise |
| 10 g | Aglio, |
| 70 g | Concentrato di pomodori |
| 200 | Vino rosso |
| 1200 | Fondo di selvaggina |
| 100 g | Marmellata di mirtilli rossi |
| | Bacche di ginepro |
| | Foglia d'alloro |
| | Cumino |
| | Timo |
| | Pimento |
| 300 g | Radici commestibili, |
| 250 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 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.