

HIRSCHRAGOUT AN SHERRYSAUCE MIT GEBRATENEN APFELSCHEIBEN

ZUTATEN: für 4 Personen

1 kg Hirschragout
1 EL gehackter Thymian
schwarzer Pfeffer,
1 Prise Muskatnuss
1Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt
1 TL Salz
2 Äpfel
Olivenöl, zum Braten
10 geschälte und halbierte Zwiebeln
2 EL Tomatenpüree
3 dl trockener Sherry
1 EL Maizena
3 dl Wildjus
2 EL Mehl

Das Rezept kann auch mit Rehragout zubereitet werden. Für die neuen Garzeiten fragen Sie Ihren Fleischfachmann.

- 1.** Hirschragout mit Haushaltspapier abtrocknen. Würzen, vermischen und 30 Min. marinieren lassen.
- 2.** Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem gewellten Ausstecher ca. 5 cm grosse Ringe ausstechen und diese zugedeckt zur Seite stellen. Den Rest in kleine Stücke schneiden.
- 3.** In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Fleisch heiss anbraten. In ein Sieb schütten, dabei den Bratensaft auffangen.
- 4.** In der selben Pfanne die Zwiebeln braten, bis sie Farbe angenommen haben. Bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen.
- 5.** Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 6.** Das angebratene Hirschragout und die klein geschnittenen Apfelstücke wieder zurück in den Schmortopf geben. Tomatenpüree

daruntermischen und kurz anbraten. Mit Sherry das Bratgut nach und nach ablöschen und immer wieder einkochen lassen, bis das Ragout seine dunkelbraune Farbe angenommen hat.. Mit Wildjus und Bratensaft aufgiessen, aufkochen und zugedeckt in den Backofen schieben. Zirka 90 Min. schmoren.

7. In der Zwischenzeit die Apfelscheiben im Mehl wenden und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl beidseitig anbraten.

8. Das Ragout in ein Sieb schütten, die Sauce auffangen. Die Sauce wieder in den Kochtopf zurückgiessen und zur etwa der Hälfte reduzieren. Das Meizena in etwas kaltem Wasser anrühren und damit die Sauce abbinden und 3 Min kochen. Die angebratenen Zwiebeln zur Sauce geben. 10 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Das Ragout unter die Sauce ziehen, nochmals aufkochen, eventuell nachwürzen. (Pfeffer, Bouillionpaste, Cognac, Zweig Thymian)

9. Zusammen mit Lieblingsbeilage ,Apfelringen und Preiselbeeren servieren.