Rehragout mit Serviettenknödel

Zubereitungszeit: **ca. 150 Minuten**

Zutaten 4 Personen:

1 kg Rehfleisch (vom Schlegel, Schulter)
5 EL Öl
40 gr. Zucker
Salz, Pfeffer, Thymian, zerstoßene Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Wildgewürz (Zimt, Lebkuchengewürz..)
½ Flasche Rotwein
1 Glas Wildfonds
Rindssuppe

Serviettenknödel:
200 gr. Knödelbrot
2 Eier
25 gr. Butter
1 große Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Preiselbeeren

Zubereitung:

Ragout:

Das Fleisch in große Würfel schneiden.

Zucker karamellisieren, Fleisch und Öl sowie Gewürze (bis auf Lorbeerblatt) dazugeben, glasieren lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfonds und so viel Rindssuppe aufgießen, dass das Fleisch gut bedeckt ist.
Zugedeckt ca. 1-1 ½ Stunden köcheln lassen.

Wenn notwendig binden (mit Maizena oder Butter-Mehl-Gemisch) und abschmecken.

Serviettenknödel:

Knödelbrot im kalten Wasser weichen.

Fein geschnittene Zwiebel zart in Butter anschwitzen.
Eier verquirlen und würzen sowie gehackte Petersilie untermischen.
Alle Zutaten mit den Fingern leicht mischen (nicht zerreiben!).

In Klarsichtfolie einwickeln und 25-30 Minuten leicht köcheln lassen. Nach der halben Kochzeit 1 x wenden.

Mit Preiselbeeren servieren.

Weinempfehlung: Rotwein

Kochabend: 3. Mai 2017 / Walt the hunter

Spizöla – Copyright 2017