

Liebieg

Unsere winterliche Rezeptidee für Weihnachten oder Silvester aus der Schlemmereule in Trier:

Rezept Hirschragout

1 kg	Hirschfleisch als Ragout vom Metzger
250 g	Champignons
2 Stück	Knoblauchzehen
1 Stück	Zwiebel
1 Stück	Karotte
1 EL	Tomatenmark
400 ml	Rotwein
400 ml	Wildfond oder Gemüsebrühe
1 TL	Lebkuchengewürz
2 EL	Wildpreiselbeeren Salz und Pfeffer

Ein Gewürzsäckchen mit:

- 2 Stück Lorbeerblätter,
- 2 Stück Gewürznelken,
- 5 Stück Wacholderbeeren,
- 1 EL Thymian

Als Beilage empfehlen wir:

Kartoffelklöße, Spätzle und Apfelrotkraut.



Karotten, Zwiebel, Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten.
Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
Das klein geschnittene Gemüse in den Topf mit ein wenig Butter unter Rühren anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
Anschließend mit Rotwein und der Brühe ablöschen und das Fleisch sowie das Gewürzsäckchen dazugeben. Ca. 60 –70 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel schmoren lassen. Immer wieder umrühren.
Die Champignons vierteln, in etwas Butter anschwitzen und zum Schluss unter das Ragout geben.
Mit Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken und servieren.

Guten Appetit wünschen
Team Liebieg und
www.schlemmereule.de

Mosel

Tel. +49 06507 99115
info@schlossgut-liebieg.de
www.schlossgut-liebieg.de