Feines Wild – Maronen – Ragout

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:10 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Winterzeit – Jagdzeit, richtig? Dieses Wild – Maronen – Ragout schmeckt eigentlich das ganze Jahr über!

Zutaten

- 800 g Reh - oder Hirschgoulasch, küchenfertig
- 300 ml trockener Rotwein
- 2 Tl Gekonntgekocht Wildgewürz
- 500 ml brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 gedrückte Knoblauchzehen
- 30 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 1/2 Zitronenschale
- 1/2 Orangenschale
- 1 El Johannisbeer Gelèe
- 2 El Tomatenmark
- 2 El Mehl
- 1 Tl Puderzucker
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- 200 g gegarte Esskastanien / Maronen, vakuumiert
- Etwas getrockneten Thymian und Majoran nach Geschmack
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Wildfleisch abspülen und wieder trocken tupfen.

Schritt3

Mit Gekonntgekocht Wildgewürz, Knoblauchzehen und Zitrusfrucht Schalen und dem Rotwein übergießen, 1 - 3 Tage marinieren. Danach abgießen, trocken tupfen, die Marinade passieren, verwahren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

In einem ausreichend großen Bratentopf die Zwiebeln anschwitzen und mit dem Puderzucker etwas karamellisieren, das Tomatenmark 1 - 2 min. mit angehen lassen.

Schritt6

Zeitgleich in einer großen Bratpfanne, bei großer Hitze, das Fleisch nach und nach scharf anbraten, salzen, pfeffern und sofort zum Ansatz geben. Mit dem Tomatenmark auf hellem Feuer 2 min. schmoren.

Schritt7

Mit der Rotwein Marinade aufgießen, fast völlig einkochen lassen, dann das Mehl darüber stäuben, verrühren.

Schritt8

Den Wildfond zufügen und die gut ausgedrückten, grob gehackten Steinpilze samt Einweichwasser ebenfalls dazu geben.

Schritt9

Deckel drauf, ca. 120 min. auf kleiner Flamme weich schmoren, 15 Minuten vor Garzeit Ende, die Maronen hinein geben.

Schritt10

Dazu mit etwas gerebeltem Majoran, Thymian, Johannisbeer Gelèe , Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt11

Mit Petersilie bestreut servieren, dazu passen Semmel - oder Kartoffelknödel, aber auch verschiedenste Pasta oder ein schmackiges Sellerie - Kartoffelpüree. .

Rezeptart: Wild **Tags:** bürgerlich, raffiniert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)688

- Fett (g)25
- KH (g)39
- Eiweiss (g)66
- Ballast (g)11

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-wild-maronen-ragout/