



Rehragout in Kirsch - Rotwein Sauce mit Pilzallerlei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

„Schmackig“, saisonal, köstlich, mit allem was zu einem raffinierten Rehragout gehört

Zutaten

- Für das Rehragout:
- 900 - 1000 g Rehragout aus der Schulter, küchenfertig
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Tl Tomatenmark
- 1/ Tl Gekonntgekocht Wildgewürz
- Etwas Puderzucker
- 1/2 Zitronenschale
- 1/2 Zimtstange
- Etwas Rapsöl zum Anbraten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Sauerrahm oder Creme fraiche
- Für das Pilzallerlei:
- 800 g gemischte Pilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- (z.B. Steinpilze, Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake)
- 15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, grob gehackt
- 1 Stange Lauch, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Rehragout Ansatz:

Schritt2

Das Fleisch in einem ausreichend großen Bratentopf mit schwerem Boden, recht heiß anbraten. (Ev. in 2 Chargen)

Schritt3

Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt4

Etwa Puderzucker in den Ansatz geben, kurz mit dem Tomatenmark karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren, Zimt und Zitronenschale zufügen und mit dem Wildfond und dem Kirschsaff aus dem Glas aufgießen.

Schritt5

Das angebratene Fleisch wieder dazu geben, bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 90 min. schmoren.

Schritt6

Danach prüfen, die einzelnen Stücke sollten sehr schön weich geschmort sein.

Schritt7

Das Fleisch heraus stechen, Zimt und Zitronenschale entfernen.

Schritt8

Die Soße etwas entfetten, aufkochen, etwas reduzieren, abschmecken. Mit etwas in Rotwein angerührter Speisestärke "sämig" binden, ev. 1 kleines Stück bittere Schokolade zerfallen lassen.

Schritt9

Das Fleisch und die verbliebenen Kirschen wieder dazu geben, einmal kurz aufkochen lassen.

Schritt10

Das Pilzallerlei:

Schritt11

Die Lauchwürfel mit dem Knoblauch in Butter anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt12

3 - 4 mi. zusammen schoren lassen und frisch gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Anrichten, portionieren und etwas sauren Rahm über jede Portion verteilen

Schritt15

Dazu passen z. B. Kartoffelknödel, Pasta wie Spätzle, Fingernudeln oder auch Semmelknödel

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** pilzallerlei, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehragout-in-kirsch-rotwein-sauce-mit-pilzallerlei/>