

Gerhardts Rezept des Monats

WILDRAGOUT MIT SPÄTZLE

ZUBEREITUNG WILDRAGOUT

1. Die Fleischstücke in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Leicht salzen und pfeffern und in einem großen Bräter in Sonnenblumenöl anbraten. Die Fleischstücke sollen nur den Boden bedecken, gegebenenfalls in zwei Portionen anbraten.
2. Das Gemüse putzen, schälen, klein schneiden und zu dem gebratenen Fleisch geben. Nach etwa 10 Minuten das Tomatenmark unterrühren und das Mehl darüber stäuben.
3. Gut durchrühren und mit Rotwein und Essig ablöschen. Die Gewürze in einem Gewürzsäckchen zugeben. Mit so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Je nach Wildart und -alter müsste das Fleisch in 1¼ Stunden gar sein.
4. Die Fleischstücke herausnehmen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie zu dünn geworden sein, mit in etwas Wasser angerührter Speisstärke binden.

Tipp: Das Ragout schmeckt auch, wenn es nur mit Rotwein zubereitet wird; dann wird der Essig durch die entsprechende Menge Wein ersetzt.

ZUBEREITUNG SPÄTZLE

1. Mehl, Milch, Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss verrühren und so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. Den Teig portionsweise auf ein Spätzlebrett streichen, in kochendes Salzwasser schaben und etwa 5 Minuten kochen. Die Spätzle sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Wildragout:

1,2 kg Hirschfleisch
(aus Schulter, Hals,
Brust, Bauchlappen)
400 g Zwiebeln
400 g Knollensellerie
400 g Karotten
400 g Lauch
500 ml Rotwein
50 ml Weißweinessig
30 g Mehl
3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
3 Lorbeerblätter
3 Nelken
5 Wacholderbeeren
3 Stängel Petersilie
Speisstärke
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle

Spätzle:

250 g Mehl
100 ml Milch
4 Eier
Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle

Gerhardts Weinempfehlung

Das herzhaftes Wildragout wird sehr gut von einem klassischen Rotwein begleitet.
Wir empfehlen den Spätburgunder trocken.

