



Rehragout Hans Jörg Bachmeier



RECOMMENDED BY **SERVICE FACTORY.**


„Ich freue mich immer auf das bei uns sehr beliebte Rehragout. In der kalten Jahreszeit isst man gern deftige, geschmorte Gerichte, die von der Sauce leben.“

Rehragout ist normaler Weise mit Knochen, nicht nur das Fleisch vom Schlegel, sondern auch von Hals, Schulter und Rippen, klein gehackt.

So ein Rehragout ist schon ein bisserl mühevoller und zeitaufwendiger zuzubereiten als beispielsweise etwas Kurzgebratenes, aber der Aufwand von ca. einer Stunde rentiert sich.



Ich mache es heute ohne Knochen und aus der Schulter, verwende die Knochen aber für einen Fond.

Früher wurde das Wild länger abgehängt, somit entstand der typische Wildgeruch, der sogenannte Hautgout, deshalb wurde das Wild in eine Essigbeize gelegt. Heute jedoch kommt das Reh ganz frisch von der Jagd auf den Teller und wird in der Regel nicht mehr vorher gebeizt.“







Zutaten





1,6 kg schieres Rehfleisch aus der Schulter
50 g Öl
100 g Bauchspeck (Wammerl) in Würfel geschnitten
250 g Röstgemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebel, Lauch)
1/4 l Rotwein
1 Apfel
10 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
80 g Preiselbeeren frisch gerührt oder aus dem Glas
60 g Mehl
2 l Rehfond
Lorbeerblatt, 3 Nelken, 1 Sternanis, 3 Piment
je 1 Thymian- u. Rosmarinzweig
1 TL scharfer Senf
Salz
1 EL Essig







Garnitur

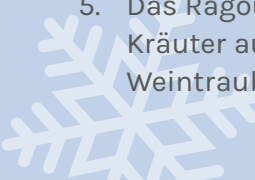


100g geräucherter Bauchspeck
ca. 20 Stück Weintrauben halbiert
4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten


Zubereitung

- 
- 
1. Das Rehfleisch in große Würfel (à ca. 30 g) schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Den Speck und das Gemüse dazugeben und mitrösten. Nach und nach mit dem Wein ablöschen.

- 
- 
- 
- 
- 
- 
2. Die Pfefferkörner, Gewürznelke, Sternanis und die Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen. Den Apfel vierteln, schälen und in Würfel schneiden. Den Pfeffer mit dem Apfel, die Gewürze und Preiselbeeren zum Fleisch geben. Mit dem Mehl bestäuben und mit Fond auffüllen. Den Rosmarin und den Thymian waschen und trocken tupfen. Das Lorbeerblatt, Rosmarin und dem Thymian ins Ragout geben und das Fleisch ca. 1 Stunden weich schmoren.
 3. Mit Senf, Salz, Essig und nach Belieben abschmecken.
 4. Bauchspeck in Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Wammerl ausgehen lassen. Die in Würfel geschnittenen Toastbrotwürfel dazugeben und goldbraun mitrösten. Zum Schluss die Weintrauben dazugeben und durchschwenken.
 5. Das Ragout in der Kasserolle belassen, Lorbeerblatt und Kräuter aus dem Ragout nehmen und die Garnitur mit Weintrauben, Speck, Croûtons, darüber geben.



„Man kann die Sauce vom Rehragout auch passieren. Fleisch ausstechen, Sauce passieren, mit Senf, Essig und Salz abschmecken und das Fleisch wieder in die Sauce geben. Als Beilage passen dann sehr gut Serviettenknödel oder Fingernudeln, sowie eingelegte Quitten.“



Ich mag das Rehragout aber auch gerne ohne Beilagen, einfach nur aus dem Topf. Das Gemüse ist die ganze Zeit mitgegart und schmeckt sehr gut.“

