



Hirschragout in Barolo mit Pilzen



für 4 Personen :

800 gr.	Hirschragout
4 dl.	Barolo
3	Schalotten
4	Lorbeerblätter
2	Nelken
1 EL.	Wild-Fond (Konzentrat)
1 EL.	Tomatenpüree
1 Würfel	Rindsbouillon
400 gr.	gemischte Pilze
300 gr.	Kürbis
2	Thymianzweige

- Das Fleisch ca. eine Stunde mit den halbierten Schalotten, dem Lorbeer und den Nelken marinieren.
- Ragout herausnehmen und gut abtropfen lassen, mit Pfeffer und Salz würzen.
- Im Bräter kräftig anbraten, Tomatenpüree kurz mitbraten.
- Mit Rotwein-Marinade ablöschen.
- Rindsbouillon und Wild-Fond dazugeben.
- Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 90 Minuten schmoren (nach Bedarf noch Wein dazugießen). Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Pilze rüsten und in grosse Stücke schneiden, Kürbis fein würfeln. Zusammen mit den Thymian-Blättchen im Butter 3-4 Minuten andünsten
- Alles dekorativ auf dem Ragout verteilen.