

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Rehragout

Zutaten

(4 Personen)

- 2 kg Rehschulter ausgelöst und in Würfel geschnitten - Vom Fleischer Ihres Vertrauens
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Butterschmalz
- 3 EL Mehl
- 200 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotten und Lauch in Stücke geschnitten)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Wildkräutermischung
- 3 EL Zucker
- 300 ml Rotwein
- ½ L Gemüse- oder Fleischbrühe
- 2 EL weiche Butter (für die Einbrenn)
- 1 EL Mehl (für die Einbrenn)

Zubereitung

Das Rehfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Fett rundum scharf anbraten, Wurzelwerk (ohne Lauch) noch kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen.

In einer separaten Pfanne Zucker und Fett bräunen, mit Mehl stauben und dunkelbraun rösten. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen, die Brühe dazugeben, kurz aufkochen lassen und über das Rehfleisch gießen. Die Wildkräutermischung und Lauch in den Bräter geben.

Das Rehragout bei 180 Grad 1 Stunde zugedeckt im Backofen braten. Nach einer Stunde die Hitze im Backofen auf 110 Grad reduzieren, solange ziehen lassen bis das Fleisch weich ist (ca. eine Stunde).

Die Fleischwürfel und das Gemüse aus der Sauce nehmen, das Fleisch und die Karotten warmstellen.

2 EL weiche Butter und 1 EL Mehl mit einer Gabel zur Einbrenn zerdrücken. (Tipp: wärmen Sie die Butter in einer Pfanne und arbeiten Sie darin das Mehl ein)

Die Sauce wieder aufkochen und mit dem Einbrenn in Etappen binden, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder in die fertige Sauce geben.