



www.chöcheler.ch



## Chöcheler's Reh-Ragout mit Beeren

Dieses **Rezept für Rehragout** mit Beeren ist für 4 Personen gedacht. Das Rezept ist durchaus von der Vorbereitung her etwas anspruchsvoll. Bitte beachten Sie die Rubrik „Philosophie“ auf meiner Webseite. Wichtig ist auch, dass sie für ihr Rehragout Rezept unbedingt frisches Rehfleisch verwenden.

### Zutaten für das Rehragout mit Beeren:

- 800 g klein geschnittenes Reh
- Pfeffer
- 8 Schalotten
- 100 g Butter
- 500 g Champignons
- 20 g halbbittere Schoggi
- 150 g Waldbeeren -> es darf ausnahmsweise auch die Beerenmischung aus der Gefriertruhe sein 😊
- 1 EL Tomatenmark
- 125 ml Rotwein<sup>1</sup>
- Wacholderbeeren
- Lorbeerblätter
- 250 ml Bouillon oder noch besser Wildfond
- Puderzucker
- 5 EL fein gewürfeltes Wurzelgemüse (Rüebli, Sellerie, Petersilie, Lauch, Zwiebel)
- 5 Näägeli (Gewürznelken)
- 30 g Speck

### Zubereitung Rehragout mit Wildbeeren Rezept

Das Fleisch für das **Rehragout** beidseitig gut anbraten, danach herausnehmen und beiseite stellen.

In einem Topf wird die Butter geschmolzen und etwas Puderzucker wird dazugegeben. Dann die Schalotten und Wurzelgemüse zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf geben und anrösten. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, in dem der Rotwein langsam hinzugegeben wird und sobald der Wein verdampft ist weiteren hinzugeben. Das wird solange gemacht, bis eine angenehme Farbe entstanden ist.

Dann wird das Reh wieder hinzugegeben und mit gebräunt und anschließend wieder mit Rotwein aufgießen. Dann wird so viel Bouillon/Fond dazugegeben, bis das Fleisch leicht bedeckt ist. Gewürze, Kräuter, Speck und Schokolade nach der Reihenfolge aus dem Rezept dazugeben und je nachdem wie fein das Fleisch ist, das Rehragout 1 ½ Stunden **köcheln** lassen. -> Nicht Volldampf!!

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons kurz anrösten. Danach werden die Beeren in das Ragout gegeben. Das Ganze wird mit ein wenig Mehlbutter gebunden. Vor dem servieren werden die Champignons zum Rehragout gegeben und das Ganze mit Salz abgeschmeckt.

Ideale Beilagen zum Rezept für Rehragout sind Rotkraut und selbergeschabte Spätzle. Auf dem Bild jedoch mit Sellerie-Kartoffelpüree auf gegrillter Zucchetti-Scheibe mariniert mit Knoblauch und Ahornsirup. Deko = Petersilien Pesto



Viel Spaß bei der Zubereitung des Rezepts und e Guete!

<sup>1</sup> Kräftig! Kein süßes Apéro-Tröpfchen - den dürfen Sie sich zum Chöchelen genehmigen 😊