

# Hirschragout

## *Zutaten*

800 g Hirschfleisch ohne Knochen  
50 g Butterschmalz  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Fleischbrühe oder Wildfond  
250 ml Rotwein  
150 g Champignons  
Salz, Pfeffer  
1 TL Thymian  
2 TL Paprikapulver edelsüß  
5 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
2 cl Weinbrand

## *Zubereitung*

Das Hirschfleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin gut anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Die Gewürze und die geputzten Champignons dazugeben. Alles mit Brühe oder Wildfond und Rotwein aufgießen.

Das Ragout zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten schmoren lassen. Bei Bedarf noch mit etwas Brühe aufgießen und mit Sahne verfeinern. Am Schluss mit Weinbrand abschmecken. Schmeckt aber auch sehr gut ohne Weinbrand.

Dazu passen Spätzle oder Semmelknödel mit Blaukraut und Preiselbeeren.

## *Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

