

Zutaten

- ¼ Hokkaido,
- Olivenöl
- Rehragout
- 500 g Rehkeule oder Schulter ohne Knochen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/4 Knollensellerie
- 1/2 Lauch
- 150 ml Rotwein
- 500 ml kräftige Fleisch-Brühe
- Kochateliers Wild-Gewürz "Jägers-Glück"
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian
- 1 TL Orangenschale (fein abgerieben)
- 2 EL Preiselbeeren-Kompott
- Öl, Salz und Pfeffer,

Hauptgang

Geraspelter Hokkaido

Entdecken Sie unser Rezept für geraspelten Hokkaido. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr kreative Ideen.

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Gewürzter Pfeffer „Manche mögens heiß“
2. Den Kürbis auf einer Reibe raspeln und mit den rechstlichen Zutaten marinieren.
3. Die Rehkeule von Fett und Sehnen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Kräftig mit Wildgewürz würzen und in einem Bräter scharf anbraten.
4. Zwiebeln und Gemüse schälen und in 1 x 1cm große Würfel schneiden. Ebenfalls anbraten, dann Tomatenmark hinzugeben und rösten lassen. Nun auch wieder das Fleisch in den Bräter geben und mit Rotwein ablöschen. Mit Brühe auffüllen und bei geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze ca. 45 Minuten bis 1 Stunde schmoren lassen.
5. Rosmarin und Thymian fein hacken und zusammen mit den Preiselbeeren und der Orangenschale zum Ragout geben, wenn nötig mit etwas Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.