



ROTWEINEMPFEHLUNG DES  
MONATS

FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER  
WEINGUT HEID

**Mack**  
REMSTAL-MARKT



Hauptgang für 2 Personen:

# RAHMIGES HIRSCHRAGOUT

*mit gezupftem Speck Rosenkohl*

## ZUTATEN

400 g Hirschgulasch  
1 Zweig Thymian  
1 weiße Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Suppengemüse  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Rotwein  
400 ml Wildfond  
100 g Crème fraîche  
1 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
1 EL Butterschmalz  
8 Stk Rosenkohl  
50 g Bacon  
100 ml Brühe  
50 g Butter  
Wildgewürz  
Salz, Pfeffer, Muskat

## ANLEITUNG

- \* Das Suppengemüse waschen, die Karotten und den Sellerie schälen. Die weiße Zwiebel in feine Streifen schneiden und den Knoblauch grob hacken. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. In einem großen Topf 1 Esslöffel Butterschmalz erhitzen und das Hirschgulasch von allen Seiten darin scharf anbraten. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls mit anbraten bis die Zwiebeln leicht karamellisiert sind. Nun das Ganze großzügig mit Wildgewürz würzen und einen Esslöffel Tomatenmark hinzugeben. Erneut umrühren und mit Rotwein und dem Wildfond ablöschen. Einen Esslöffel Preiselbeeren und den Zweig Thymian hinzugeben. Das Ragout mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und bei kleiner bis mittlere Hitze mit geschlossenem Deckel für ca. 2 ½ - 3 Stunden schmoren lassen.
- \* Für den Rosenkohl muss das Gemüse erst einmal gewaschen werden. Nun die einzelnen Blättchen des Rosenkohles abzupfen und in eine Schüssel geben. In einer Pfanne den in Streifen geschnittenen Bacon knusprig auslassen. In die selbe Pfanne die Rosenkohlblättchen geben und kurz mit dem Speck anbraten. Dann die 100 ml Brühe und 50 g Butter hinzugeben und alles zusammen aufkochen bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- \* Zum Vollenden des Ragouts werden zum Schluss noch 100 g Creme Fraiche hineingerührt. Eventuell das ganze nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit hausgemachten Spätzle und einem Glas Fellbacher Lämmeler Lemberger vom Weingut Heid genießen.