

Wild-Ragout mit Esskastanien

Für 6 Personen

200 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Möhren
200 g Knollensellerie	1,5 kg Wildschweinschulter	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein	2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren	3 Pimentkörnern	200 g vorgeg. Maronen
1 TL Kartoffelstärke		

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Möhren und Sellerie waschen, schälen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie in ca.1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch halbieren.

Das Fleisch parieren und in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin portionsweise scharf von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter geben. Es ist wichtig nicht zu viel Fleisch auf einmal in die Pfanne zu geben. Ist zu viel Fleisch in der Pfanne kühlt diese zu schnell ab, das Fleisch zieht dann Flüssigkeit und würde in der Pfanne anfangen zu köcheln. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln, Knoblauch und das gewürfelte Gemüse ebenfalls in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Sobald das Gemüse leicht gebräunt ist, Tomatenmark unterrühren und kurz mitanbraten.

Dann mit etwas Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen.

Thymianzweige abrausen, trocken schütteln und mit den Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Pimentkörnern zum Fleisch in den Bräter geben.

Das gebratene Gemüse und restlichen Wein ebenfalls zugeben und das Fleisch zugedeckt im vorgeheizten Ofen zunächst 45 Minuten schmoren.

Dann die geschälten und gegarten Maronen zum Ragout in den Bräter geben und das Ragout weitere 45 Minuten zugedeckt schmoren.

Am Ende der Schmorzeit das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Sauce noch zu flüssig ist, Kartoffelstärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter das Ragout mischen, aufkochen lassen und die Sauce damit binden.

Zum Ragout passen Salzkartoffeln, Schupfnudeln oder Spätzle.

Kevin von Holt am 19. November 2024