



## Reh- oder Hirschragout

### Man nehme:

1,5 kg Rehschulter oder Hals ohne Knochen

je 1 Stück Sellerie und Lauch

2 Gewürznelken

1 Sträußchen Thymian, Pfefferkörner, zerdrückter Wacholder

¼ l Rotwein

1/16 l Essig

Fleischsuppe, Salz

### Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit klein geschnittenem Gemüse und Gewürzen in eine Schüssel geben. Wein und Essig dazugießen und etwas Öl darüber träufeln lassen, leicht beschweren und an einem kühlen Ort ca. 24 Std. marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, bei starker Hitze mit etwas Öl anbraten, mit Mehl stauben. Das Gemüse aus der Marinade dazugeben, kurz mitrösten, dann mit etwas Suppe und der Marinade aufgießen, salzen und weich dünsten. Die Fleischstücke herausnehmen, die Sauce passieren, Fleisch in Sauce zurückgeben und abschmecken.