



## MEIN GENUSS



### Rehragout mit Schokolade



#### It's a match!

Mit dem hochwertigen und natürlichen Wildgewürz werden Fleischgerichte mit Reh, Hirsch und Co. ein kulinarisches Erlebnis.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst das Fleisch vorbereiten und in Stückchen schneiden. Die Schalotten halbieren und das Wurzelgemüse und den Speck in kleine Würfel schneiden. Auch die Schokolade in kleine Stückchen brechen.
- 2 Danach 50 g Butter in einem Topf schmelzen lassen und etwas Puderzucker unterrühren. Das in mundgerechte Stücke geschnittene Fleisch mit dem Wildgewürz würzen und von allen Seiten kräftig anbraten. Das gebratene Fleisch aus dem Topf herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Die halbierten Schalotten und das in Würfel geschnittene Wurzelgemüse im Topf wenden. Nun Tomatenmark dazugeben und anrösten. Das Ganze nach und nach mit Rotwein und unter ständigem Rühren ablöschen.
- 4 Jetzt das Fleisch wieder zugeben und mitbräunen. Noch einmal mit Rotwein aufgießen und dann soviel Brühe dazugeben, dass das Fleisch mit Brühe bedeckt ist.
- 5 Nun die Kräuter und Gewürze, den in Würfel geschnittenen Speck und die Schokolade zugeben und alles **ca. 40 Minuten** köcheln lassen.
- 6 Erst kurz vor dem Servieren die Champignons in der restlichen Butter rösten. Die Beeren nun zum Ragout dazugeben und mit Mehlschwitze binden. Abschließend die Champignons unterheben und erst danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten

800 g Rehfleisch  
Wildgewürz  
30 g Speck  
8 Schalotten  
500 g Champignons  
5 EL Wurzelgemüse  
150 g Waldbeeren (Blaubeer und Preiselbeermischung)  
3 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
20 g Schokolade (halbbitter)  
1 EL Tomatenmark  
250 ml Gemüsebrühe  
125 ml Rotwein  
3 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
5 Gewürznelken  
100 g Butter  
Mehl  
Puderzucker  
Salz  
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.



MEIN GENUSS