



FÜR
4 PERSONEN



VORBEREITUNG
25 MIN.



GARZEIT
CA. 90 MIN.



METHODE
SCHMOREN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Gänseragout mit Pilzen & Rotwein

Langsam geschmortes Gänsefleisch mit Pilzen, Wurzelgemüse und Rotwein. Ein kräftiges, wärmendes Gericht, das sich ideal vorbereiten lässt.

Zutaten

Für das Ragout

- 800 g Gänsefleisch, gewürfelt
- 250 g Champignons
- 2 Karotten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenpüree

Für die Sauce

- 3 dl Rotwein
- 4 dl Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Zum Servieren

- Kartoffelstock oder Spätzli
- Frische Petersilie

Zubereitung

1. Gänsefleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einem schweren Bräter portionsweise kräftig anbraten und herausnehmen.
2. Schalotten, Karotten und Knoblauch im Bratfett anschwitzen. Tomatenpüree zugeben und kurz rösten.
3. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Fond, Lorbeer, Thymian und das angebratene Fleisch zugeben.
4. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 75 Minuten schmoren. Pilze separat anbraten und in den letzten 15 Minuten zum Ragout geben.
5. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und mit Kartoffelstock oder Spätzli servieren.



Empfohlenes Zubehör

Schmortopf, Kochlöffel,
scharfes Messer



Tipp

Am nächsten Tag schmeckt das Ragout oft noch aromatischer. Es eignet sich deshalb hervorragend zum Vorbereiten.