

4 Personen

1 kg Rehschulter ausgelöst  
[Wildgewürz mit Muskatblüte](#)  
[Mycryo-Kakaobutter](#)  
 50 g Sellerie /gewürfelt  
 50 g Petersilienwurzel /gewürfelt  
 4 Schalotten  
 60 g Räucherspeck  
 15 g getrocknete Steinpilze  
 1 EL [Bomba-Tomatenmark](#) / [Tomatenflocken](#)  
 200 ml Rotwein  
 200 ml Portwein  
 4 cl Balsamico / hochwertiger Balsamico zum Würzen ([Saporoso](#))  
 1 [Sternanis](#)  
 2-3 Lorbeerblätter  
 1 ½ [Wildfond von Oscar](#)  
 2 EL [Kardamom-preiselbeeren](#)  
[Tasmanischer Pfeffer](#) aus der Mühle  
 6 cl Orangensaft  
 8 St. Dörrzwetschken

## [Zutatenliste](#)

## Winterliches Rehragout

Fleisch mit [Wildgewürz mit Muskatblüte](#) würzen, in [Mycryo-Kakaobutter](#) wenden und in einer [Cocotte](#) rundherum anbraten.

Gemüse zugeben und einige Minuten mitbraten.

[Bomba-Tomatenmark](#) oder [Tomatenflocken](#) begeben und wieder kurz mitrösten.

Mit einem Drittel des Weines und dem [Balsamico](#) ablöschen.

Gewürze begeben.

Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel angießen.

Nochmals verkochen lassen und den übrigen Wein eingießen, mit [Wildfond](#) auffüllen und die [Kardamom-Preiselbeeren](#) einrühren.

Das Ragout nun etwa 90 min köcheln lassen, das Fleisch sollte schön weich sein.

Das Fleisch mit einem Siebschöpfer oder einer [Zange](#) aus der Sauce nehmen, diese kurz mixen und durch ein [Spitzsieb](#) passieren.

Sauce um ein Drittel einkochen, mit Salz, frisch gepresstem Orangensaft, Dörrzwetschken, Speck, [Saporoso](#) und [Tasmanischem Pfeffer](#) abschmecken.

Eventuell mit [Pfeilwurzelstärke](#) oder [Johannisbrotkernmehl](#) (glutenfrei) ein wenig binden.

Dazu passen [Gnocchi](#) (Grundrezept bei Gnocchibrett) und [schwarze Nüsse](#)