

Wildeintopf mit Rosenkohl

Kategorien: Fleisch, Wild, Rosenkohl

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mageres Wildfleisch Reh oder Hirsch Kleingewürfelt
300	Gramm	Steinchampignons
300	Gramm	Rosenkohl
1		Schalotte fein gehackt
2	Essl.	Sherry
125	ml	Rotwein
1		Karotte in Scheiben
1	klein.	Stück Sellerie gewürfelt
2	Essl.	Sahne
		Salz und Pfeffer
		Bouillon
		Mehl
		Zucker
		Butter

Anleitung:

Das Fleisch in der Butter rundherum bräunen, dann Schalotte, Karotte und Sellerie zufügen, kurz mitbraten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Sherry, Wein und Bouillon aufgießen und zugedeckt rund 30 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl vierteln, in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Die Pilze vierteln, in etwas Butter mit Zucker und Salz rundherum bräunen.

Unter das fertige Wildragout dann Rosenkohl, Pilze und Sahne mischen, abschmecken und in tiefen Tellern mit Weißbrot oder Semmelknödeln servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.