



# Ansatz für Rehragout

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal. bürgerlich, immer wieder lecker

## Zutaten

- ½ l trockener Rotwein
- 3 El Balsamico
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher saure Sahne, Schmand oder Creme fraiche
- 1/2 l Einlegefond
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 1 Tl Puderzucker
- 1 gehäufte El Johannisbeer Gelée
- Wildgewürze aus: 6- 8 gestoßenen Pfefferkörnern, 4 - 5 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 Sternanis, etwas frischen oder auch getrockneten Majoran und Thymian
- (Alles der Einfachheit halber in einen Laschen - Filter - Teebeutel)
- 1 El Butterschmalz
- 2 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig anschwitzen und den Puderzucker dazu geben. Etwas karamellisieren lassen und das Tomatenmark zufügen.

### Schritt2

Das Mehl darüber stäuben, etwas mit angehen lassen.

### **Schritt3**

Mit Balsamico, dem Einlegefond und Rotwein aufgießen. glatt rühren und das eingelegte, angebratene Rehfleisch hinein geben. Die Wildgewürze im Laschen - Filter - Teebeutel beifügen; weich schmoren.

### **Schritt4**

Danach das Fleisch prüfen, Creme fraiche und Johannisbeer Gelee zufügen, nachschmecken.

**Rezeptart:** Braune Soßen, Reh, Wild **Tags:** Ragout, reh, Sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ansatz-fuer-rehragout/>