

Rehragout



Zubereitungszeit:

45 Minuten

Angaben in []:

**Umgangssprachlich
in Österreich**

Nährwert:

**Pro Portion etwa
473 kcal / 1.981 kJ.**

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Rehfleisch (z.B. Keule)
- 3-4 EL Butter
- 1/2 l Rotwein
- Rinderbrühe oder Wildfond [*Rindssuppe*]
- 200 g [*20 dag*] Schwammerln
- Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Binden

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden und in der zerlassenen Butter von allen Seiten anbraten. Ist der Fleischsaft wie beim Gulasch fast eingekocht, mit dem Wein ablöschen und aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Die Wacholderbeeren zerreiben (Mörser), begeben und mit dem Ragout garen. Ab und zu mit Brühe oder Fond [*Suppe*] auffüllen. Sobald das Fleisch gar ist, die Pilze in Scheiben schneiden und zum Ragout geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce zum Schluss nach Belieben binden.