

Wildragout mit Mango-Chutney

Wildragout ist ein herrliches Gericht für die kälteren Tage im Jahr. Mit wenig Aufwand können Sie ein wundervolles Essen auch für größere Runden zaubern, das immer begeistert.

Zutaten:

- 1/2 kg Wildedelragout (vom Hirsch, Reh oder Wildschwein)
- 1 Schuss Öl
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- ½ Päckchen Bratensauce
- 50 ml Sahne
- 1 EL Mango-Chutney scharf (von Mida's)

1. Butter mit einem Schuss Öl in einer großen Deckelpfanne erhitzen.
2. Das Ragout 3 – 4 Minuten im heißen Fett anbraten, dabei salzen und pfeffern.
3. Klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und auf mittlerer Temperatur leicht anbräunen.
4. 100 ml Wasser hinzufügen.
5. Das Bratensaucenpulver in die Flüssigkeit einrühren.
6. Bei sehr niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel das Ragout in der Pfanne 2 Stunden garen lassen.
7. Nach zwei Stunden zwei Esslöffel Mango-Chutney und die Sahne in das Ragout einrühren. Bei mittlerer Temperatur das Ragout erhitzen. Noch einmal die Sauce abschmecken – und fertig ist das Festmenü!

Zum Wildragout empfehlen wir Nudeln wie Fusilli oder Penne.

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!