



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Wildragout mit marinierten Orangenfilets in Wildpreiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Wildfleisch	4 Stiele Thymian
12 Schalotten	4 Lorbeerblätter
2 El Butterschmalz	5 Wacholderbeeren
1 Teelöffel Zucker	4 EL Wildpreiselbeeren
300 g reife Tomaten	Salz
500 ml Rotwein	Pfeffer aus der Mühle
500 ml Brühe	2 Orangen
	4 EL Cognac

## Zubereitung:

1 kg Wildfleisch (Hirsch oder Wildschwein aus der Keule) in Stücke schneiden.

12 Schalotten schälen und längs halbieren.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

Schalotten 2 Minuten im Bratensatz braten, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren.



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Die Tomaten waschen, in Stücke schneiden und zu den Schalotten in den Bräter geben und mit braten bis die Tomaten schön zergangen sind. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.

Das angebratene Wildfleisch, ein halber Liter Brühe, 4 Stiele Thymian, 4 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren zugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze eine gute Stunde köcheln lassen. Nach der Kochzeit 3 Esslöffel Wildpreiselbeeren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Jetzt noch mit 1 EL Wild Preiselbeeren mit 4 EL Cognac verrühren, und vorsichtig Filets von 2 Orangen unterheben. Gulasch anrichten und mit den Preiselbeere-Orangenfilets garnieren.

Dazu passen Spätzle

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer