

Wildragout mit Birnen & Preiselbeere

Wild ist nicht jedermann's Sache... Aber im Gegensatz zu früher hat sich doch einiges in der Verarbeitung geändert. Heutzutage gibts tolle Gerichte mit guten Zutaten, die das „wilde“ gar nicht mehr so dominieren lassen und dennoch das Gericht zu etwas besonderen machen. Wer mehr über Wild erfahren möchte, der schaue einmal bei #KlausBerke www.wittmunderwildkochkurse.de vorbei. Und beim Wildhandel Stefan Reuter, Aurich gibt es hochwertiges Wild!

300 g Zwiebeln

100 g Knollensellerie, in Stk.

100 g Möhre, in Stk. **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.

75 g Öl in den leeren Mixtopf u. **3 Min./120°/Stufe 1** erhitzen.

1 kg Reh- oder Hirschgulasch.. hinzu und ohne Messbecher **10 Min./120°/Linkslauf/Stufe 1** dünsten

Gemüsemischung wieder zugeben und **5 Min./120°/Linkslauf/Rührstufe** weiter dünsten.

2 TL Gemüsebrühepaste

350 g roten Traubensaft

200 g Wasser

2 EL Paprikagewürz, edelsüß

1 TL Kräutersalz

1 TL schwarzer Pfeffer

10 Wacholderbeeren

5 Nelken in den Mixtopf zum Fleisch geben, Deckel verschließen. Den Varoma-Behälter mit Einlegeboden aufsetzen und in diesen

5 Birnen, hart, geschält, halbiert, entkernt mit der Schnittseite nach unten in den Einlegeboden legen und den Varoma nun verschließen. Das ganze wird jetzt **40 Min./100°/Linkslauf/Rührstufe** gegart.

Varoma kurz bei Seite stellen, um in den Mixtopf

100 g Champignons, halbiert

75 g Trockenpflaumen, halbiert ... hinzu zu geben und weitere **15 Min./ 100°/Linkslauf/Rührstufe** zu garen. In der Zwischenzeit in einer Schale

35 g Dinkelmehl mit Wasser glatt rühren. Nach Ende der Garzeit diese Mischung in den Mixtopf sowie

35 g Tomatenmark

100 g Sahne zufügen, **4 Min./100°/Linkslauf/Rührstufe** zu Ende köcheln und abschmecken.

Auf einem Teller nun das Rehgulasch mit der Birne anrichten, diese mit 2 TL Preiselbeergelee füllen. Dazu passen gut selbstgemachte Nudeln und Weihnachtsrotkohl.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de

Tipp: Statt roten Traubensaft einen halbtrockenen Rotkohl nehmen.