

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Maibockragout mit Schokoladesauce

Zutaten:

900 g Fleisch aus Rehschulter oder –keule vom Maibock
50 ml Öl oder Butterschmalz
80 g Sellerie
70 g Karotten
60 g Lauch
100 g Zwiebel
100 g Preiselbeermarmelade
Ca. 500 ml Rotwein
750 ml Rindsuppe oder Wildfond
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Thymian
Etwas Rosmarin
Pfefferkörner
6 zerdrückte Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Ca. 35 bis 50 g Kuvertüre

Zubereitung:

Das Fleisch in 30 bis 40 g schwere Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüse in kleine Würfel, bzw. Lauch in Ringe schneiden, Öl oder Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten, Fleisch auslegen, Gemüse in die Pfanne geben und ca. 5 bis 10 Minuten unter ständigem Rühren rösten, dann mehrmals den Bratensatz immer wieder mit Rotwein ablöschen und nochmals einkochen lassen, Fleisch und Gewürze dazu geben mit Suppe oder Fond auffüllen, Gewürze (Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren grob zerstoßen und in Teeei füllen) ca. 1 Stunde zugedeckt weich kochen Fleisch aus der Sauce nehmen und die Sauce passieren, eventuell mit ca. 20 g Mehlbutter oder in Rotwein aufgelöste Maizena eindicken, Fleisch und Preiselbeeren dazu geben, Kuvertüre darin auflösen und nochmals etwas einkochen lassen.

Die Flüssigkeitsmenge richtet sich nach der Kochdauer des Fleisches
Eventuell mit 1 bis 2 EL Creme fraiche oder etwas Obers verfeinern, die Sauce wird dadurch aber heller

Mit Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz oder Lebkuchenbrösel würzen

Hirsch, Hase, Wildschwein oder Gämse kann ebenso bereitet werden

Zusätzliche Gewürze anstatt wie: Chillies, Majoran, Liebstöckel, Piment, Kardamom

1 bis 2 Knoblauchzehe

Die Würzung solle je nach Jahreszeit erfolgen, eher weihnachtlich oder frühlingshaft
eventuell mit Gin oder Weinbrand vor dem Anrichten aromatisieren

gleich eine größer Menge Saft herstellen und portionsweise einfrieren, so hat man eine herrliche Sauce für Kurzgebratenes auf Vorrat

TIPP:

Dazu passen sehr gut gefüllte Gemüseknödel, dazu einen Erdäpfelteig bereiten und gekochtes Gemüse wie Kohlsprossen, Broccoli oder Gemüsewürfel darin einschlagen und in Salzwasser kochen, in zerlassener Butter mit Brösel drehen

Rotkraut, glacierte Esskastanien, Semmelknödel, Serviettenknödel, Spätzle, Erdäpfelnudeln gekocht oder gebacken,