

Bide's Jägereinopf



Zutaten für 10 Personen

2 kg Hirschragout
(ersatzweise Wildschwein oder Rindfleisch)
5 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 kg frische Champignons
100 g Bratbutter
5 dl Rotwein
1 lt braune Sauce
500 g Karotten
500 g Bohnen
2 Lauchstangen
1,5 kg festkochende Kartoffeln
2 dl Rahm
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Zwiebeln abziehen und hacken.

Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden, die Karotten schälen und in Scheiben schneiden, die Bohnen rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden, die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden

Die Bratbutter in einem großen Topf oder Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebeln und das Paprikapulver dazugeben und mitdünsten.

Mit dem Rotwein ablöschen, die braune Sauce zugießen, die Lorbeerblätter dazugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen (je nach der Qualität des Fleisches kann sich die Kochzeit auch verlängern).

Wenn das Fleisch fast gar ist, die Kartoffeln, das Gemüse und Champignons dazugeben und den Eintopf noch ca. 30 Minuten weiter köcheln lassen.

Zuletzt das Gericht mit dem Rahm verfeinern und abschmecken.