

## Wildragout ( für 8 Personen )

2 kg Wildbret vom Reh oder Damwild  
Buttermilch

200g durchwachsener Speck, gewürfelt  
Butaris  
3 Zwiebeln, gewürfelt  
Salz  
Pfeffer  
2 El Tomatenmark  
1 Brühwürfel  
1/4l Wasser  
1/4l Rotwein

Mehl

Pfifferlinge

- ◆ Wildbret vorbereiten und einen Tag in Buttermilch legen, dabei einmal wenden
- ◆ das Fleisch abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden
- ◆ Butaris im Bräter erhitzen
- ◆ gewürfelten Speck darin auslassen, und das Fleisch anbraten
- ◆ Zwiebeln zufügen und andünsten
- ◆ Gewürze, Tomatenmark, Brühwürfel, Wasser und Rotwein zufügen und 1 ½ Stunden bei 180°C im Backofen schmoren
- ◆ die Soße mit Mehl binden
- ◆ nach Bedarf Pfifferlinge zufügen

Beilagen: Rotkohl, Spätzle oder Salzkartoffeln

