



WILDRAGOUT HUBERTUS

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Wildfleisch (Wildschwein, Reh oder Hirsch) gewürfelt 1 x 1 cm
0.400 kg	TK Gemüse
1.400 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g	Hubertus Maricrème.....	Art.-Nr. 14082
-------	-------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das Wildfleisch mit der Hubertus Maricrème marinieren.
2. Das Gemüse unterheben und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Das Wildragout mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und heiss servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.