



# WILDRAGOUT HUBERTUS

## Ausgangsmaterial

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

## 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.