

RAGOUT VOM HIRSCH

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Ragout:

- 400 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1600 g Hirschhackfleisch
- 200 ml Weißwein
- 500 g Aro Tomaten, gewürfelt
- 800 ml Rama Cremefine Kochcreme
- 600 ml Wasser
- 110 g Knorr Demiglace Braune Grundsauce
- N. B. Phase Professional Butter Flavour
- N. G. Salz, Pfeffer, Wildgewürz

Pilz-Birnen-Crumble:

- 300 g Mini-Kräuterseitlinge
- 150 g Birnen, geschnitten
- 60 g Staudensellerie, geschnitten
- 50 g Walnüsse
- 5 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- 10 g Knorr Mise en Place Primerba Pesto Rosso
- N. B. Phase Professional Butter Flavour
- N. G. schwarzer Pfeffer

Nudeln:

- 2500 g Bandnudeln, gekocht
- 80 g Phase Professional Gold
- N. B. Wasser
- N. G. Salz

Zubereitung:

Ragout:

Zwiebeln in Butter Flavour anschwitzen, Hackfleisch zugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und würzen. Tomaten, Kochcreme und Wasser zugeben und etwas einkochen lassen. Mit der Demiglace binden.

Pilz-Birnen-Crumble:

Kräuterseitlinge in Butter Flavour anbraten und mit der Bouillon abschmecken. Birnen, Staudensellerie und Walnüsse zugeben. Mit Pesto Rosso und Pfeffer verfeinern.

Nudeln:

Nudeln in Phase Professional Gold und Wasser glasieren. Mit Salz abschmecken.

