

Bündner Gemsragout im Bier geschmort mit grünen Nudeln

🕒 1 Stunde 20 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten Gemsragout

für 4 Personen

800 g Gemsfleisch, von der Schulter,
in Würfel à 25 – 30 g geschnitten
300 g Zwiebeln, blättrig geschnitten
25 cl Bier
3 dl Lacroix Wild-Fond
100 g Pelati, passiert
1 Prise Thymian
8 schwarze Pfefferkörner
1 Chilischote
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke

Zutaten grüne Nudeln

für 4 Personen

250 g grüne Nudeln
20 g Butter
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung Ragout

Die Gemsfleischwürfel in einer Stahlpfanne in heissem Erdnussöl scharf anbraten.

Das Fleisch abschütten. Danach mit dem Bier ablöschen und sirupartig einkochen.

Mit dem Wildfond Lacroix auffüllen, aufkochen lassen und beiseite stellen.

In einer Kasserolle die Zwiebeln in Butter andünsten, das Fleisch zugeben und den Wildfond aus der Stahlpfanne zufügen.

Die passierten Pelati und sämtliche Gewürze begeben.

Auf dem Herd aufkochen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zudecken und im Ofen bei 180°C 1 Stunde garen lassen.

Aus dem Garraum nehmen, gut durchrühren und beiseite stellen.

Zubereitung grüne Nudeln

Die Nudeln in genügend Salzwasser auf dem Kochherd al dente kochen.

In ein Sieb abschütten.

Die Butterflocken begeben und abschmecken.

Mit einer Fleischgabel 4 Portionen zu einem Nestchen drehen.

Beiseite stellen.

Anrichten

Die Nudeln auf 4 Teller verteilen.

Das Gemsragout daneben anrichten.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Wild-Fond