



## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

## Für das Ragout:

- » 500 g Rehfleisch zum Schmoren
- » 250 ml Wildfond
- » 100 ml Rotwein
- » 1 Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1/2 Bund Suppengemüse
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 TL Mehl
- » 3 Zweige Thymian
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 1 Lorbeerblatt
- » 1 Salbeiblatt
- » 1 Wacholderbeere
- » Neutrales Öl
- » Pfeffer und Salz

## Für den Nudelteig:

- » 300 g Mehl
- » 3 Eier
- » 1 TL Olivenöl
- » Prise Salz

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

# REHRAGOUT

## mit handgemachten Nudeln

**1** Rehfleisch waschen, eventuell Silberhaut entfernen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und Suppengemüse in klein würfeln.

**2** Fleisch in Schmortopf in 2 EL Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün dazugeben. Tomatenmark hinzufügen, 1 TL Mehl darüber stäuben und kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen.

**3** Mit Wildfond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Lorbeerblatt, Wacholderbeere, Salbei, Rosmarin und

Thymian dazugeben und für 1 Stunde bei niedriger bis mittlerer Temperatur abgedeckt köcheln lassen.

**4** In der Zwischenzeit die Nudeln vorbereiten. Aus 300 g Mehl eine Mulde bilden und in diese 3 Eier aufschlagen. 1 TL Olivenöl und eine Prise Salz zu den Eiern geben und diese mit einer Gabel aufquirlen. Stück für Stück immer mehr Mehl unterrühren, danach den Teig mit den Händen für 5 bis 10 Minuten verkneten.

**5** Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen lassen. Anschließend mehrfach einfalten und mit

einem scharfen Messer dünne Streifen rausschneiden. Auf einem leicht bemehlten Holzbrett verteilen und kurz liegen lassen.

**6** Anschließend in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und gar kochen lassen. Abgießen und auf einem Teller drapieren. Das Rehragout dazugeben und nach Wunsch mit scharfen Kräutern garnieren.

*Guten Appetit*

Text und Bild © Annchristin Seitz