

Rehragout mit Ofenkürbis und Honiglauch



Zutatenliste:

700 g	Rehragout
2 EL	Mehl
4	Petersilienzweige
1	große Zwiebel
2	kleine Karotten
3 EL	Butterschmalz
200 ml	Rotwein
500 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Meerrettich
	Salz
1,5 kg	Speisekürbis
2 EL	Olivenöl
1	Lauchstange
2 EL	Butter
2 EL	Honig



Zubereitung:

1. Für das Rehragout das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden, trocken tupfen, salzen und mit Mehl vermischen.
2. Petersilienblätter kleinschneiden. Zwiebel fein würfeln und Karotten in ca. 1cm große Stücke schneiden.
3. 1 EL Butterschmalz auslassen, Zwiebel, Karotten und Petersilie gut anschwitzen. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
4. 2 EL Butterschmalz im Topf erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten. Gemüse zugeben und mitbraten.
5. Mit Rotwein ablöschen und offen ca. 20 Minuten einkochen lassen. Mit Brühe aufgießen und zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 90 Minuten weich schmoren.
6. Für das Ofengemüse den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbis schälen, entkernen, in Scheiben und dann in 5-6 cm große Stücke schneiden.
7. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, salzen und mit Öl beträufeln.
8. Lauch in ca. 10cm lange Stücke schneiden und längs halbieren. Nach dem Waschen gut trocken tupfen, neben den Kürbis legen, mit Butter und Honig bestreichen und salzen.
9. Beides auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun garen, abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.