



# Hirschragout mit Quitten

In Zusammenarbeit mit Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) | [www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch)

## Zutaten

- 1 EL Bratbutter
- 500 g Hirschragout
- Fleischgewürz
- 2 Zwiebeln | 1 Karotte | 1 Sellerie
- 7 EL Quittengelee
- 2 dl Rotwein
- 4 dl Bratensauce
- 3 Messerspitzen Chiliflocken
- 1 Quitte
- Salz, Pfeffer, Chili
- 2 dl Rahm oder Saucenrahm

## Zubereitung

Die Bratbutter in einer Bratpfanne mit hohem Rand und Deckel erhitzen. Das Hirschragout dazugeben, auf hoher Stufe anbraten und anschliessend mit Fleischgewürz würzen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Karotte und die Sellerie ebenfalls schälen und in etwa 3 cm grosse Würfel schneiden. Das geschnittene Gemüse in die Bratpfanne hinzugeben und kurz mitbraten. Das Quittengelee begeben. Das Hirschragout mit Rotwein ablöschen

und die Bratensauce und den Chili begeben. Circa 1,5 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Während das Hirschragout kocht, die Quitte schälen und in Schnitze schneiden. Die Quittenschnitze danach begeben und für etwa 30 Minuten mitkochen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit Rahm verfeinern.

**Tipp:** Das Rezept kann anstelle von Quitten mit anderen Fruchtgelees oder Konfitüren zubereitet werden. ■

## Rezeptbäuerin



**Brigitte Stihl**  
Altdorf (SH)

Brigitte Stihl ist Mutter von zwei Kindern. Zusammen mit ihrem Ehemann Richi Stihl führt sie einen vielseitigen Betrieb oberhalb von Altdorf im Schaffhauserland. Neben Kälber-Remonten, Alpakas und Hühnern, weiden zurzeit rund 75 Damhirsche auf den umliegenden Graslandschaften. Ein Forellenweiher ergänzt das bunte Tiertreiben auf dem Lindenhof. Abgesehen davon bieten Brigitte und Richi im Rahmen des Programms SchuB (Schule auf dem Bauernhof) diverse An-

gebote für Schulklassen an. Auch ku(h)le Kindergeburtstage können auf dem Hof gefeiert werden. Das Fleisch ihrer Hirsche vermarktet die Familie unter dem Label ReiatHirsch ausschliesslich selbst und direkt an ihre Kundinnen und Kunden. Damhirschfleisch wird aufgrund seiner zarten und feinfaserigen Textur nicht nur von Wildliebhabern geschätzt, das Ausprobieren des beiliegenden Rezepts lohnt sich also so oder so.

Mehr Rezepte auf [www.ufarevue.ch/rezepte](http://www.ufarevue.ch/rezepte)