

Nettis
Nutriaragout
mit Wurzel
der Nachtkerze





Nutriaragout mit Wurzel der Nachtkerze

Zutaten:

- ▶ 500 Gr. Nutria Fleisch in Gulaschwüfel
- ▶ 2 EL Butterschmalz
- ▶ 1 EL Sonnenblumen Öl
- ▶ 1 Becher Sahne
- ▶ 250 ml Gemüsebrühe
- ▶ Salz & Pfeffer
- ▶ Wurzeln von der Nachtkerze
(Alternativ: Karotten)
- ▶ Samen von der Nachtkerze
- ▶ Blüten von der Nachtkerze
zur Dekoration

Zubereitung:

1. Das Nutria Fleisch in Gulaschwüfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf auslassen und erhitzen.
2. Die Gulaschwüfel von allen Seiten scharf anbraten. Mit der Gemüsebrühe das Gulasch ablöschen und 200 ml Sahne hinzufügen. Das Ragout auf kleiner Stufe 45 Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In der Zwischenzeit die Wurzeln von der Nachtkerze zubereiten. Diese werden unter fließendem Wasser gründlich gesäubert und ggfs. geschält. Das Grün entfernen. Die Wurzeln in 1/2 cm breite Ringe schneiden. Diese in 1 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne rundherum anbraten und mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen. Alles einköcheln bis sie gar sind. Der Geschmack erinnert an Schwarzwurzeln.
4. Das Ragout auf tiefe Teller anrichten. Die Samen der Nachkerze über das Ragout streuen. Zur Dekoration eine Blüte.

Tipp:

Da man die Wurzeln der Nachtkerze in den Monaten mit „R“ gräbt, kann man als Alternative auch Karotten verwenden.

Annette v. Karp, Jägerin,
Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft,
und Jagdvorständin der Jagdgenossenschaft.

Guten Appetit!

