



# Ragout de cerb cu pere afine si taitei de cartofi

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 1h 30 min

Dimensiunea porției 4 porții

## Ingredient

- 250 g Ceapă, înjumătățită
- 100 g Țelină, în bucăți
- 100 g Morcovi, în bucăți
- 60 g ulei de rapiță
- 500 g Carne de cerb, cuburi
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- 400 g vin roșu
- 100 g Apă
- 1 linguri de boia de ardei dulce
- 1 linguriță de sare
- ½ linguriță piper negru, măcinat
- 3 Frunze de dafin, uscate
- 8 Boabe de ienupăr
- 5 Cuișoare
- 2 Bulbi, copti, decojiți, înjumătățiți, miez îndepărtat
- 700 g Schupfnudeln de la teigheaua frigorifică
- 200 g Ciuperci, de exemplu chanterelles, ciuperci porcini, castane sau ciuperci, înjumătățite, dacă este necesar
- 8 prune uscate, fără sămburi, înjumătățite sau sferturi
- 30 g făină
- 2 linguriță de pudră de cacao
- 4 Merge. linguriță compot de afine

## Pregătire

1. Se pun ceapa, telina si morcovii in vasul de amestecare, se toaca **5 sec./viteza 5** si se decanteaza.
2. Se adaugă ulei în vasul de amestecare și se încălzește timp de **2 min./120°C/pasul 1**.
3. Se adaugă 500 g gulaș de vânat și se sotează fără ceașcă de măsurare timp de **7 min./120°C/□Pasul 1**.

4. Se adaugă amestecul de ceapă-legume și se sotează timp de **3 min./120°C/step** □
5. Adăugați cuburi de bouillon, 350 g vin roșu, apă, boia de ardei, sare, piper, frunze de dafin, boabe de ienupăr și cuișoare, puneți pe recipiente Varoma, așezați jumătăți de pere cu cavitatea în jos, introduceți raftul Varoma, răspândiți Schupfnudeln deasupra, închideți și gătiți timp de **40 min./100 °C/step** □
6. Pune varoma deoparte, adaugă ciuperci și prune uscate în vasul de amestecare, pune Varoma din nou și gătește timp de **15 min./100°C/step** □ Varoma deoparte.
7. Se amestecă făina și pudră de cacao într-un castron mic cu 50 g vin roșu până se omogenizează, se adaugă în vasul de amestecare, se pliază scurt cu spatula și se îngroașă timp de **3 min./100°C/pasul 1**. În acest timp, umpleți jumătățile de pere cu afine. Sezon ragout la gust.
8. Se toarnă ragout într-un castron și se servește cu Schupfnudeln și pere de afine.

## Sugestii & Sfaturi

- Spaetzle, găluște de pâine, cartofi sau gnocchi sunt, de asemenea, potrivite ca garnitură.
- Dacă alegeți carne foarte delicată, puteți reduce timpul de gătire pentru carne de la 40 la 30 de minute.
- Ca garnitură de legume, pregătiți în prealabil varza roșie de mere din cartea de bucate de bază, pe care apoi o încălziți pentru scurt timp înainte de servire.
- Serviți-l cu vin roșu puternic, care a fost folosit și pentru gătit.

- 1 Se pun ceapa, telina si morcovii in vasul de amestecare, se toaca 5 sec./viteza 5 si se decanteaza.
- 2 Se adaugă ulei în vasul de amestecare și se încălzește timp de **2 min./120°C/pasul 1**.
- 3 Se adaugă 500 g gulaș de vânat și se sotează fără ceașcă de măsurare timp de **7 min./120°C/step/Pasul 1**.
- 4 Se adaugă amestecul de ceapă-legume și se sotează timp de **3 min./120°C/step** ↻.
- 5 Adăugați cuburi de bouillon, 350 g vin roșu, apă, boia de ardei, sare, piper, frunze de dafin, boabe de ienupăr și cuișoare, puneți pe recipiente Varoma, așezați jumătăți de pere cu cavitatea în jos, introduceți raftul Varoma, răspândiți Schupfnudeln deasupra, închideți și gătiți timp de **40 min./100 °C/step** ↻.
- 6 Pune varoma deoparte, adaugă ciuperci și prune uscate în vasul de amestecare, pune Varoma din nou și gătește timp de **15 min./100°C/step** ↻. Varoma deoparte.
- 7 Se amestecă făina și pudră de cacao într-un castron mic cu 50 g vin roșu până se omogenizează, se adaugă în vasul de amestecare, se pliază scurt cu spatula și se îngroașă timp de **3 min./100°C/step/pasul 1**. În acest timp, umpleți jumătățile de pere cu afine. Sezon ragout la gust.
- 8 Se toarnă ragout într-un castron și se servește cu Schupfnudeln și pere de afine.