

## *Hirschragout mit einer Curry-Tomatensosse und Pilzchen*

*Wärmstens empfohlen!*

### *La Mise en Place:*

**300 g Hirschschnitzel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Koriander, 4 Champignons, Olivenöl, 1 TL Curry, 1 mittlere Dose Pelati, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Hirschschnitzel und Knoblauch in Streifen schneiden. Koriander fein und Champignons in Scheibchen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Olivenöl erhitzen und darin das Fleisch mit Curry scharf anbraten. Den Knoblauch kurz mitbraten. Pelati zugeben und zugedeckt 50 Minuten schmoren.

Die Champignons zugeben und weitere zehn Minuten mitschmoren.

### *Die Vollendung:*

Das Ragout mit Pfeffer und Koriander bestreuen und servieren.

### *Das passt dazu:*

Polenta-Plätzchen oder Kartoffelstock

