

# Rezepte aus der Wildküche

## Damwildtopf – Damwildragout

800g Damwildfleisch (aus der Keule)

Salz und Pfeffer

Butter

Eingelegte grüne Pfefferkörner (1 Glas)

300g Champignons

2 Becher Schlagsahne

Soßenbinder

### Zubereitung:

Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten, ebenso die die Champignons mit anbraten.

Vor Beendigung der Garzeit (ca. 30 Min.) etwa 2 Löffel des grünen Pfeffers mitdünsten. Am Schluß die Sahne dazugeben und Soße binden. Dazu passen gut Nudeln.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen  
guten Appetit