



**Geerligs' Hertenhouderij**  
**Exclusief Achterhoeks**  
**E d e l h e r t e n v l e e s**

Familie Geerligs  
Boerenesweg 4  
7274 GP Geesteren Gld  
T 06 21487371

## HERTENRAGOUT

## R E C E P T

### *Ingrediënten*

1 kg hertengoulash of hertenpoulet  
1 grote ui  
150 gram winterwortel  
150 gram knolselderij  
150 gram prei  
80 gram boter  
100 gram bloem  
1 eetlepel tomatenpuree  
2 dl rode wijn  
4 dl wildfond  
6 jeneverbessen  
1 laurierblad  
4 plakken ontbijtkoek  
1 eetlepel appelstroop

### *Bereidingswijze*

Bak de met peper en zout bestrooide goulash of poulet mooi bruin en haal het uit de pan  
Snij de groenten en ui in kleine blokjes en bak ze met de boter op een laag vuur  
Voeg de rode wijn toe en laat deze voor 1/3 inkoken  
De tomatenpuree toevoegen en deze goed verhitten,  
dan de bloem toevoegen en alles op een laag vuur laten garen  
De koude wildfond toevoegen en samen met de jeneverbessen en laurierblad  
aan de kook brengen tot een mooie saus ontstaat  
Eventueel water of wildfond toevoegen, op smaak brengen naar eigen keuze  
Het gebraden hertenvlees samen met de in blokjes gesneden ontbijtkoek en de  
appelstroop ongeveer 2 uur zachtjes laten smoren

*Aantal personen:* 4

*Tip:* Serveren met aardappelpuree, rode kool en stoofpeertjes