

Rehrücken

Zutaten:

1 Rehrücken von etwa 1,5 kg
100 g geräucherten Speck
Salz, Pfeffer, Thymian, 5 Wacholderbeeren
2 Essl. Öl, 30 g Margarine
2 Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Porree (Menge nach Belieben)
¼ l Fleisch- oder Würfelbrühe
1 Gl. Pfifferlinge
etwas Butter, ca. 1 Tasse Rotwein
1 Becher Creme fraiche

Zubereitung:

Den Rehrücken von Sehnen und Haut befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck auslassen, die Grieben entfernen und das Öl zugeben. Darin den Rehrücken ringsum gut anbraten. Dann die Hitze drosseln, eventuell noch etwas Margarine zugeben. Das grob zerschnittene Gemüse in den Bräter geben und kräftig anschmoren lassen. Dann löscht man mit der heißen Brühe ab, gibt nach Belieben noch etwas frischen oder getrockneten Thymian sowie die Wacholderbeeren daran, deckt das Bratgefäß zu und gibt es in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen. Bratzeit: ca. 1 ½ - 2 Std. Danach das Fleisch herausnehmen, etwas Butter darauf verteilen und warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb geben oder pürieren (Wacholderbeeren u. eventl. Thymianzweige vorher entfernen!), den Rotwein und eventuell noch Fleischbrühe angießen und die Pilze zugeben. Zuletzt Creme fraiche an die Soße geben und mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Guten Appetit!

(erprobt von Sibilla Moritz, Morschenich)