

Rezept Nr.: 7856  
Titel: Rehrücken  
Kategorie: Wild  
Unterkategorie: Keine Angabe  
Datum: 11/Oct/2005/

Dieses Rezept ist für ca. 4 Personen.

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: Beize:  
1,5 2,5 dl Essig  
3,5 dl Wasser,  
7,5 dl Rotwein  
2 Zwiebeln  
2 Lorbeerblätter,  
2 Nelken  
(6 Wacholderbeeren,  
6 Pfefferkörner  
Salz  
etwas Zucker

Franz Rotwein  
grüne Mandl (aus Kuppe)

Rehrücken:  
1,5 kg Rehrücken  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
(Koriander)  
125 g Speckscheiben  
2 mittelgrosse Zwiebeln  
5 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner,  
60 g saurer Rahm  
2 EL Mehl

Zubereiten: Zubereitung der Beize:  
Essig, Wasser und Rotwein mischen. Zwiebeln schälen, vierteln und in die Beize geben. Mit Lorbeerblättern, Nelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Zucker und Salz würzen. Das Fleisch für 2-3 Tage zugedeckt einlegen.

Zubereitung des Rehrückens:  
Den Backofen auf 225 °C vorheizen.  
Den gebeizten Rehrücken abtupfen und mit Pfeffer und Koriander einreiben.  
Die eine Hälfte der Speckscheiben auf ein geeignetes Backofenbratblech auslegen. Das Fleisch darauf legen und mit den restlichen Speckscheiben zudecken. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit Pfeffer und Zwiebeln zum Rehrücken geben. Im Backofen 1 Stunde garen.  
Sobald der Bratensatz sich braun färbt das Fleisch mit etwas heissem Wasser begiessen. Die Flüssigkeit so nach und nach ersetzen.  
Dann den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. In Scheiben schneiden und möglichst wieder in der ursprünglichen Position auf die Knochen legen und warmstellen.  
Den Bratensatz mit Wasser auf 3.75 dl ergänzen. Den sauren Rahm mit dem Mehl verrühren und in die kochend Bratenflüssigkeit geben.