

# Wildgerichte

## Rehrücken klassisch



Einen Rehrücken von ca 2 kg häuten, dabei alles sichtbare Fett entfernen. Entlang des Rückgrats die Rückenfilets ca 1-2 cm anlösen. Den freistehenden Knochenstrang mit einer Geflügelschere herunterschneiden. Den Rücken mit Küchengarb umbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter mit 50 g Butterschmalz die Fleischseiten anbraten. Dann auf den Knochen stellen. 20 g Butter auf dem Rücken verteilen. Eine Tasse Wasser angießen. Deckel schließen und in den auf 200° C vorgeheizten Backofen (untere Schiene) geben. Nach 20 Min. den Rücken herausnehmen und in Alufolie eingeschlagen 10 Min. ruhen lassen.

Für die Sauce 10 g Butter erhitzen, eine kleingeschnittene Schalotte andünsten, dann 350 ml Bratenfond hinzufügen, 50 ml Sahne angießen, mit einem Schuss Rotwein aromatisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilagen empfehle ich Semmelklöße und Rosenkohl dazu einen mittelschweren Rotwein.

Guten Appetit

