Rezept

Rehrücken mit Preiselbeer-Sauce

Ein Rezept von Rehrücken mit Preiselbeer-Sauce, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Rehrücken (ca. 1,2 kg, vom Metzger auslösen und die Knochen klein hacken lassen)
- **150 g** Knollensellerie
- **10** Wacholderbeeren
- **2** Stängel Rosmarin
- **1 EL** Tomatenmark
- **125 ml** Rotwein
- **800 ml** Wildfond (aus dem Glas)
- Pfeffer
- **3** kleine Zwiebeln
- **1** große Möhre
- **50 g** Lauch
- **4** Stängel Thymian
- **5 EL** Sonnenblumenöl
- **1 EL** Mehl
- **1** Lorbeerblatt
- Salz
- **2 EL** Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Knochen kalt abspülen und trocken tupfen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Möhre und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Die Wacholderbeeren anquetschen, die Kräuter waschen.

2. In einem Bräter 3 EL Öl erhitzen. Die Knochen hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum in 10 Min. möglichst braun anbraten, dabei immer wieder mal wenden. Zwiebeln, Gemüse und Wacholderbeeren dazugeben und 3 Min. unter Rühren mitbraten, Tomatenmark unterrühren und 1 Min. weiterbraten, dann das Mehl darüberstäuben. Gut umrühren und ca. ein Drittel vom Wein angießen. Rühren und braten, bis der Wein verdunstet ist. Den übrigen Wein genauso noch zweimal dazugießen und verkochen lassen. Lorbeerblatt, Thymian, 1 Stängel Rosmarin und den Fond unterrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. köcheln lassen.

3. Inzwischen den Ofen auf 80° vorheizen. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und rundherum leicht salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den übrigen Rosmarin grob zerzupfen und hineingeben, das Fleisch rundherum 2 Min. anbraten (auch an den Enden, dabei möglichst vorsichtig wenden, nicht mit einer Gabel ins Fleisch stechen!). Die Pfanne mit Alufolie abdecken und das Fleisch im Ofen (Mitte, ohne Umluft) 1 Std. 45 Min. garen.

4. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, dabei das gegarte Gemüse so gut wie möglich durchpressen. Die Sauce offen bei starker Hitze in 8-10 Min. auf gut ein Drittel einkochen lassen. Preiselbeeren unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.