

## Rezept

# Frischlingsrücken mit Cranberries

Ein Rezept von Frischlingsrücken mit Cranberries, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Cranberries	<b>50 ml</b> Rotwein (ersatzweise Wildfond)
<b>125 g</b> gehackte Walnüsse	<b>4 EL</b> Birnendicksaft
<b>1 TL</b> Dijonsenf	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Frischlingsrückenstränge (à 400 g)
<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>500 ml</b> Wildfond
<b>1 EL</b> Speisestärke	1/2 TL Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Cranberries waschen. Rotwein erhitzen, Cranberries 1-2 Min. darin dünsten. Mit 100 g Walnüssen, Birnendicksaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Fleisch salzen und pfeffern. Im Bräter in heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Wildfond zufügen, erhitzen und geschlossen im Ofen (unten) 10-12 Min. garen.
3. Bratfond in einen Topf gießen. Die Walnussmasse auf dem Fleisch verteilen, andrücken und restliche Walnüsse darüber streuen. Unter dem Backofengrill 2-3 Min. goldbraun überbacken. Fond aufkochen, Speisestärke mit Wasser anrühren, die Sauce binden. Mit Steinpilzhefebrühe abschmecken und zum Fleisch servieren.