

Rezept

Gebratener Rehrücken

Ein Rezept von Gebratener Rehrücken, am 15.12.2025

Zutaten

1 1/2 kg Rehrücken (mit Knochen, küchenfertig)
Salz

5 EL kalte Butter

1/2 Bund Thymian

1 TL Wacholderbeeren
Pfeffer

2 Knoblauchzehen

2 kleine säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn oder Cox Orange)

Für die Sauce

2 EL Johannisbeergelee

1/8 l Rotwein

400 ml Wildfond, Gemüsebrühe oder Kalbsglace

Optional dazu anrichten

4 EL eingemachte Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Einen großen Bräter auf der 2. Schiene von unten gleich mit erhitzen.
2. Rehrücken mit der Rückenseite nach oben auf ein Arbeitsbrett legen. Den Rücken links und rechts neben dem sichtbaren Teil der Wirbelsäule, eng am Knochen, ca. 2 cm tief einschneiden.
3. Wacholderbeeren mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken und anschließend hacken. Den Rehrücken von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen und einreiben.
4. In den Bräter 2 EL Butter geben und zerlassen. Rehrücken mit der Rückenseite nach unten zunächst 5 Min. auf dem einen Rückenstrang, dann 5 Min. auf dem anderen Rückenstrang goldbraun anbraten.
5. Inzwischen den Knoblauch waschen und ungeschält mit der Seite eines Messers leicht andrücken. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

6. Äpfel waschen, quer halbieren und aus den Hälften das Kerngehäuse mit einem Apfel- oder einem Kugelausstecher ausstechen oder mit einem kleinen Messer herausschneiden.

7. Rehrücken wenden, Knoblauch, Thymian und 1 EL Butter dazugeben. Dann auch die Apfelhälften mit in den Bräter legen und alles in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Rehrücken im Ofen ca. 15 Min. rosa garen. Dabei das Fleisch und die Äpfel immer wieder mit dem anfallenden Bratensud begießen.

8. Den Ofen ausschalten, den Bräter herausnehmen und den Rehrücken und die Äpfel auf einer Platte 5 Min. ruhen lassen – wenn möglich die Ofentür öffnen und die Platte auf die geöffnete Tür stellen, dann kühlt der Rehrücken nicht zu stark aus. Sonst einfach mit Alufolie abdecken.

Die Sauce zubereiten

9. Den Bräter auf den Herd stellen. Johannisbeergelee hineingeben und schmelzen lassen.

10. Mit dem Rotwein ablöschen. Wildfond, Gemüsebrühe oder Kalbsglace aufgießen und bei starker Hitze in 5-6 Min. um ein Drittel einkochen lassen, dabei mit einem Kochlöffel den Bratensatz lösen.

11. Sauce durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Die übrige Butter klein würfeln und unter die Sauce rühren, so wird sie ganz leicht gebunden.

Gebratenen Rehrücken anrichten

12. Die Rehrückenfilets entlang der Rückenknochen mit einem langen Messer herausschneiden. Die Rehfilets in Scheiben schneiden und wieder auf dem Knochen zusammensetzen.

13. Rehrückenfilets samt Knochen auf einer Platte anrichten und mit der Sauce, den Äpfeln und den Preiselbeeren servieren. Dazu passen Schupfnudeln und Rosenkohl oder Rotkohl sehr gut.