Rezept

Rehrücken auf Cognac-Äpfeln

Ein Rezept von Rehrücken auf Cognac-Äpfeln, am 25.04.2024

Zutaten

- **3** kleine rotschalige Äpfel (ca. 350 g)
- Saft und abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
- **100 ml** Wildfond oder Fleischbrühe
- **1 TL** getrockneter oder frischer Thymian
- Pfeffer
- **50 g** Butter
- **2** mittelgroße Zwiebeln
- **100 g** Sahne
- **3 EL** Cognac (nach Belieben)
- Salz
- **600 g** ausgelöster Rehrücken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Beides mit Orangensaft und -schale mischen.

2. Sahne, Wildfond oder Fleischbrühe, nach Belieben Cognac und Thymian verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrücken quer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Apfelmischung in den Römertopf geben und mit Sahne begießen. Rehrücken daraufsetzen und mit Butterstückchen belegen. Zugedeckt im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 50 Min. garen. 5 Min. vor Garzeitende Deckel abnehmen und offen fertig garen. Rehrücken in Scheiben schneiden. Dazu schmecken gedünsteter Wirsing und Kroketten.