

Rezept

Rehrücken

Ein Rezept von Rehrücken, am 28.06.2026

Zutaten

1 Rehrücken (mit Knochen ca. ,5 kg)	Salz
Pfeffer	3 EL neutrales Pflanzenöl
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	100 g Knollensellerie
einige Wildknochen (vom Wildhändler hacken lassen)	1 EL Tomatenmark
1/2 l trockener Rotwein (oder Fleischbrühe)	1/2 l Rindfleischbrühe (Instant)
1 TL Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
150 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

- 1.** Ofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rehrücken kalt abwaschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen, Rehrücken darin rundum 8 – 10 Min. anbraten. Dann in der Form im Backofen (Mitte) ca. 2 Std. 30 Min. garen, bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist. Den Bräter nicht auswaschen.
- 2.** Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie schälen und grob würfeln. Bräter wieder erhitzen, Knochen darin bei starker Hitze ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Tomatenmark dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen, Gewürze zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Std. köcheln lassen.
- 3.** 10 Min. vor Ende der Garzeit den Saucenansatz durch ein Sieb in einen Topf abseihen (Gemüse wegwerfen). Den Saft, der sich in der Form im Ofen gebildet hat, zugeben, aufkochen. Crème fraîche untermischen. Sauce ca. 3 Min. einkochen lassen, salzen, pfeffern. Fleisch vom Knochen schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passen Spätzle und Rosenkohl.