

Rezept

Rehrücken mit Cranberry-Blaukraut

Ein Rezept von Rehrücken mit Cranberry-Blaukraut, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 10 Wacholderbeeren | 1 TL getrockneter Thymian |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Rehrücken (mit Knochen, ca. ,5 kg; beim Metzger vorbestellen) | 1 Zwiebel |
| 1 Petersilienwurzel | 1 Möhre |
| 80 g Butter | 1 dünne Stange Lauch |
| 1/4 l ¼ l Rotwein | 5 Scheiben Räucherspeck |
| 100 g Crème fraîche | 1/4 l ¼ l Wildfond |
| 1 rote Zwiebel | 1 kleiner Kopf Blaukraut (Rotkohl, ca. kg) |
| 2 Gewürznelken | 1 EL Butterschmalz |
| 1 kleine Zimtstange | 1 Sternanis |
| Salz | 200 ml Apfelsaft |
| | 250 g Cranberrys (frisch oder TK) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Wacholderbeeren im Mörser (oder Blitzhacker) mit dem Thymian und je 1 gestrichenen TL Salz und Pfeffer fein zerstoßen. Den Rehrücken kalt abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien, mit zwei ca. 2 cm tiefen Schnitten entlang des Rückgrats einschneiden, die Rückenfilets dadurch etwas vom Knochen lösen, aber nicht heraustrennen. Den Rehrücken mit der Würzmischung einreiben und in einen Bräter setzen. Die Zwiebel schälen, das Gemüse putzen und waschen, alles grob würfeln und um das Fleisch verteilen.
2. Die Butter in einem Pfännchen aufschäumen, aber nicht braun werden lassen. 3 EL davon heiß über das Fleisch verteilen und die Speckscheiben darüberlegen. Den Rotwein zum Gemüse gießen. Den Bräter in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und den Rehrücken darin 30 Min. braten. Dann den Speck entfernen und das Fleisch 30-40 Min. weitergaren, dabei regelmäßig mit der übrigen Butter beträufeln und nach und nach den Wildfond angießen.
3. Inzwischen das Blaukraut von äußeren Blättern befreien, den Kopf längs vierteln und die Viertel in feine Streifen hobeln oder schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden. Einen Schmortopf erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und die Zwiebel mit den Gewürzen darin 1 Min. unter Rühren anbraten. Das Blaukraut dazugeben, 3 Min. unter Rühren anbraten. Mit dem Apfelsaft ablöschen und 1 kräftige Prise Salz hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 20 Min. zugedeckt schmoren lassen, gelegentlich umrühren. Dann die Cranberrys dazugeben und weiterschmoren lassen, bis der Rehrücken fertig ist.

4. Den Rehrücken aus dem Bräter heben und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Bratfond durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, das Röstgemüse ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce aufkochen und die Crème fraîche einrühren. Bei starker Hitze cremig einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
5. Die Rehrückenfilets auslösen, in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce und das Cranberry-Blaukraut dazugeben. Dazu schmecken Spätzle und ein reifer Rotwein.