Rezept

Rehrücken rosé

Ein Rezept von Rehrücken rosé, am 07.10.2026

Zutaten

1	Rehrücken (,2 kg)
10	Pfefferkörner
1	Zimtstange
1 EL	Preiselbeerkompott
	Salz
1 EL	Butterschmalz
10	Wacholderbeeren
3	Nelken
2	Lorbeerblätter
125 ml	125 ml Rotwein (Bordeaux)
	Pfeffer
1 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Rehrücken auslösen und vorbereiten. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken, Zimtstange und Lorbeerblätter im Mörser zerdrücken.

2. Das Fleisch in eine mit einem Leinentuch ausgeschlagene Schüssel legen. Mit den Gewürzen einreiben. Das Preiselbeerkompott mit dem Rotwein verrühren, darüber geben und das Fleisch in dem Tuch eingeschlagen 4 Std. marinieren.

3. Den Backofen auf 120° (Umluft 100°) vorheizen. Den Rehrücken aus dem Tuch nehmen, gut trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch von jeder Seite 2 Min. anbraten.

4. Je einen Rückenstrang fest in Alufolie wickeln und sofort in den Backofen (unten) legen. 12 Min. bei 120° rosa durchziehen lassen. Alle 4 Min. wenden, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt. Rehrücken aufschneiden und servieren.