

# Braten Rezepte

## Rehrückenbraten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Suppe, Fond, Reh, Sauce, Wild, Fleisch

---

|     |                         |      |                         |
|-----|-------------------------|------|-------------------------|
| 1   | Rehrücken a 1,5-1,8 kg  | 1/2  | geh. TL Pfefferkörner   |
|     | Salz                    | 40 g | Butter (I)              |
| 1/2 | geh. TL Wacholderbeeren | 60 g | Butter (II); eiskalt    |
| 1/2 | geh. TL Pimentkörner    | 1    | Essl. Johannisbeergelee |

### SAUCENFOND

|       |                                    |   |                       |
|-------|------------------------------------|---|-----------------------|
| 500 g | Rehknochen; oder<br>- Ragoutstücke | 6 | Wacholderbeeren       |
| 2     | Essl. Öl                           | 1 | geh. TL Pfefferkörner |
| 1     | Bund Suppengrün                    | 2 | Lorbeerblätter        |
| 1     | Zwiebel                            | 1 | Gewürznelke           |
| 2     | Essl. Tomatenmark                  | 1 | kleine Chilischote    |
|       |                                    | 1 | Flasche Rotwein       |

---

Den Saucenfond kann man gut bereits Tage vorher zubereiten. Im Kühlschrank bleibt er eine gute Woche, im Gefrierer sogar monatelang frisch. Die Knochen und "Abfälle", die beim Säubern des Rehrückens anfallen, wie Haut, Sehnen etc., in einem flachen, großen Topf im heißen Öl anrösten, dann das gewürfelte Suppengrün und die gehackte Zwiebel zufügen. Die Gewürze und das Tomatenmark unterrühren. Alles kräftig mitrösten, bevor mit dem Wein abgelöscht wird. Ohne Deckel auf mittlerem Feuer einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist, mit Wasser bedecken und nun erneut einkochen, diesmal sollte etwa 1/4 l konzentrierte Flüssigkeit übrig bleiben. Durch ein Sieb filtern und kalt stellen. Den sorgfältig parierten, also von Haut und Sehnen gesäuberten Rehrücken mit einer Mischung aus Salz und im Mörser zerstoßenen Gewürzkörnern einreiben. In eine passende Bratenpfanne setzen, mit der heißen Butter (I) übergießen. In den auf 250-300 Grad C vorgeheizten Backofen (was immer Ihr Backofen hergibt!) schieben. Nach etwa 15 Minuten (falls sie den Rehrücken rosa mögen) bis 25 Minuten (wenn Sie ihn lieber durchgebraten haben), sobald der Braten schön braun ist, den Ofen ausschalten. Den Rehrücken jedoch unbedingt 1/2 Stunde im Ofen lassen. So kann die langsam nachlassende Hitze behutsam einwirken, der Braten wird durch und durch rosa, aber dennoch gar werden. Für die Sauce den Fond aufkochen, das Johannisbeergelee unterrühren, mit dem Mixstab die Sauce aufschlagen, dabei die restliche eiskalte Butter in Stückchen zufügen, bis sie cremig gebunden ist. Abschmecken, nicht mehr kochen lassen.