

100 % AUS
DER REGION

EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

Rehrücken mit Burgundersauce

Zutaten (für 6 Personen):

3 rote Zwiebeln
2 Möhren
1 kleine Lauchstange
1 Stange Sellerie
1 kg Knochen vom Reh (klein gehackt)
6 EL Butterschmalz oder Olivenöl
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
75g Tomatenmark
3 EL Mehl
750ml trockener Rotwein
Meersalz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 EL Preiselbeermarmelade
900kg küchenfertiger Rehrücken
2 EL eiskalte Butter

1 Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Möhren schälen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen und in Stücke schneiden. Die Knochen waschen und trocken tupfen.

2 In einem Bräter 3 EL Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen und die Knochen darin anbraten. Das Gemüse dazugeben und bei starker Hitze anrösten. Immer wieder umrühren. Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen, das Tomatenmark einrühren und unter ständigem Umrühren weiteren 5-8 Minuten rösten. Mit dem Mehl bestäuben, noch einmal kräftig rühren und mit dem Rotwein ablöschen. Salzen pfeffern und ca. 60 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Die Preiselbeermarmelade unterheben, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce mit der Butter binden.

3 Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in 6 gleich große Stücke schneiden und im Bräter in 3 EL Butterschmalz oder Olivenöl von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Das Fleisch mit etwas Sauce übergießen.