Klostergut Neresheim

Rehrücken natur

Zutaten:

Rehrücken ca. 1,5 kg
200 g Speck
50 g Butter zum Bestreichen
Je 1 gestrichener Teelöffel Salz und Pfeffer
4 Wachholderbeeren
50 g Butter zum Braten
Zum Bratensaft: ¼ l Sahne, 20 g Mehl

Zubereitung:

Der Rehrücken wird mit Speckteilen gespickt und mit erhitzter Butter bestrichen, anschließend mindestens 24 Stunden kaltgestellt. Das Fleisch nun salzen, pfeffern und mit den zuvor zerstoßenen Wachholderbeeren bestreuen. Der Rücken wird in einer Pfanne von allen Seiten kurz angebraten und anschließend ca. 30-40 Minuten bei 220 Grad unter mehrmaligem Umdrehen und Übergießen mit eigenem Saft gebraten. Danach das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen, schräg in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte in der ursprünglichen Form wieder anrichten.
Den Bratensaft mit der Sahne und dem Mehl verquirlen, über den Rücken gießen oder getrennt servieren.
Als Beilage eignen sich vorzüglich Kartoffelkroketten oder gedünsteter Reis sowie gedünstete Äpfel mit Preiselbeeren oder Johannisbeergelee gefüllt, Rosenkohl oder anderes Gemüse.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Klostergut Neresheim
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145