



BERSTECHEER

Rehrücken auf Burgundersauce

Zutaten (für 4 Personen)

600 g ausgelöster Rehrücken
1 kg Rehknochen
50 g Butter
400 g Röstgemüse
Sellerie, Möhren, Porree, Zwiebeln
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
50 g Tomatenmark
2-3 EL Mehl
1 l Burgunder Rotwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Preiselbeergelee
4 Portionen glasierte Äpfel

Zubereitung

Das Fleisch in vier Teile à 150 g schneiden und unter fließendem Wasser waschen, trockentrupfen und kühl stellen. Die Rehknochen hacken und mit der Butter in einem Bräter anbraten. Das Röstgemüse kleinschneiden, zu den Knochen geben und kräftig anbraten. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner sowie das Tomatenmark unterrühren und weitere fünf bis acht Minuten rösten. Mit Mehl bestäuben, durchrühren und mit Rotwein auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen.

Anschließend die Sauce abpassieren und auf einen dreiviertel Liter einreduzieren lassen. Preiselbeergelee unter die Sauce ziehen, nochmals abschmecken und binden. Das Fleisch von beiden Seiten je nach Geschmack vier bis fünf Minuten braten und ruhen lassen. Das Gericht zusammen mit den glasierten Äpfeln und einer Beilage nach Wahl servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de