

Rehrücken "Försterin"

1,5 kg Rehrücken
Buttermilch
300g Speck
Salz
Pfeffer
gekörnte Brühe
3 Zwiebeln
1/4 l Wasser
1/2 l – 3/4 l saure Sahne oder Creme fraiche
1/3 l Rotwein
Weizenmehl zum Binden
evtl. Pfifferlinge

Den Rehrücken vor dem Braten 24 Stunden in Buttermilch legen, mit Wasser abspülen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Danach mit Speck spicken und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe einreiben. Auf den Boden eines Bratentopfes 4 –5 Speckscheiben legen, darauf den Rehrücken und die abgezogenen Zwiebeln.

Den Rehrücken bei 250°C von allen Seiten anbraten. Wenn er schön braun ist, etwa ¼ l Wasser dazu geben. Den Deckel auf den Bratentopf legen und bei 200°C garen. Mit Bratensaft und saurer Sahne (Creme fraiche) übergießen. Die Garzeit beträgt etwa 2 -2 ½ Stunden.

Den Bratensatz durch ein Sieb gießen und dann mit Weizenmehl binden. Mit Salz, Pfeffer, gekörnter Brühe und Rotwein abschmecken, evtl. Pfifferlinge mit einrühren.

Den Rehrücken auf einer Platte anrichten und an den Rand warme, mit Preiselbeeren gefüllte Pfirsichhälften legen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Rotkohl, Apfelmus und Preiselbeeren.

