

Rehrücken Schwarzwälder Art

1 Rehrücken
Schwarzwälder Speck
1/8 l Sahne
Steinpilze
Morcheln
Pfifferlinge
Champignons
Cognac
Pfeffer
Salz
Zimt
Zitrone
Butter

Einen Rehrücken mit zart geräuchertem Speck spicken oder mit Speckscheiben umwickeln (evtl. mit Faden befestigen). In Butter mit Speckwürfeln braten. Nach 20 Minuten mit Cognac ablöschen.

Das Fleisch herausnehmen, den Fond passieren, mit Sahne aufgießen, aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Beilagen: Pilze, Spätzle (am besten handgemacht), Preiselbeeren.

Irmgard Gienger, Achim

