



# Kochrezept



Rezept: 2/082 - „Rheingauer Rehrücken“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zu einem Rehrücken passt am besten ein kräftiger Rotwein. Wir empfehlen Ihnen dazu einen Spätburgunder QbA aus dem Rheingau, trocken feines Aroma. Passt einfach perfekt zu einem Rehrücken.

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Rehrücken - 125 Gramm Speck - 1 Bund Suppengrün - 125 Gramm Preiselbeerkompott - 3 Stück Äpfel - 5 Stück Wacholderbeeren - 2 St Lorbeerblätter -

1 TL Senfkörner - 2 EL dunkler Soßenbinder - 30 g Butter - 100 g Creme Fraiche -

0,5 l Rotwein (siehe Weinempfehlung) - 0,1 l Weißwein (für den Apfel)

Zum Würzen: Salz - Pfefferkörner - gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Waschen Sie den Rehrücken und tupfen Sie ihn trocken. Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen und das Fleisch damit einreiben. Mit Speckscheiben belegen.

Das Suppengemüse vor dem groben zerkleinern gut waschen und putzen. Mit Lorbeerblättern, Pfeffer- und Senfkörnern in einen Backofen geben und den Rehrücken darauf legen. Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad auf - mit Umluft: 180 Grad. Darin sollte die Speise ca. 50 Minuten schmoren. Nach 20 Minuten etwas Rotwein darüber gießen und das in Abständen von jeweils zehn Minuten wiederholen.

Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Butter und Wein erhitzen und die Äpfel darin fünf Minuten dünsten. Mit Preiselbeerkompott füllen und warm stellen.

Speck vom Rehrücken entfernen und den Braten warm stellen. Der Bratensatz sollte durchsiebt werden und dann leicht aufgekocht werden. Creme fraiche und den Soßenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotweinssoße und gefüllte Äpfel zum Rehrücken servieren.

Beilagen: Salzkartoffeln

Weinempfehlung:

Zum roten trockenen Spätburgunder mundet besonders das ausgewogen mineralisierte, aber stille Wasser Gerolsteiner Naturell, das den Gaumen reinigt, ohne die Gerbstoffe des Weins zu verstärken

Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter Gesundheit sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.

Hippokrates

„vividus-natürlich®“ \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de