

## Gespickter Rehrücken

### Zutaten für 6 Personen:

- Ca. 2 kg Rehrücken mit Knochen
- 100 g Räucherspeck in Streifen
- Salz, Pfeffer
- 5 Stk. Wacholderbeeren
- 3 EL Öl
- Rindsuppe oder brauner Fond

### Für den Saft/Jus:

- 30 g Butter kalt
- 10 g Mehl

- Garnitur:** 6 Blätterteigpasteten gefüllt mit Preiselbeerkompott



### Zubereitung:

Rohr vorheizen auf Ober-Unterhitze ca. 230 °C

- Den Rehrücken sorgfältig häuten, längs zur Faser mit Speck spicken
- mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben
- in heißem Fett mit der „**schönen**“ Seite nach unten anbraten
- Umdrehen und im Rohr unter wiederholtem Begießen mit Eigensaft und braunem Fond oder Rindsuppe zuerst 10 Min. bei 230 °C braten,
- dann Hitze stark reduzieren (Backrohr öffnen) und bei 100 °C noch weitere 25 Min. braten
- Das Fleisch soll **innen leicht rosa** und **saftig** bleiben, der Rücken vom Saft schön glasiert sein
- Den Rehrücken herausnehmen und warm stellen
- Bratensaft reduzieren (einkochen lassen),
- Mehl einstauben, durchrösten, mit etwas Suppe aufgießen, aufkochen,
- durch ein feines Sieb seihen,
- nochmals aufkochen lassen dann kalte Butter einrühren
- Tranchieren des Rehrückens: Die Filets vom Knochengerüst abtrennen und gegen die Spickrichtung in schräge Tranchen schneiden
- Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit einem Teil des Bratensaftes garnieren

### Beilagenempfehlungen:

Servietten- oder Semmelknödel, Kartoffelkroketten, Rotkraut, glasierte Kastanien  
Preiselbeeren in gedünsteten Birnenhälften oder in Blätterteigpastetchen,

## ***Herbstzeit ist Jagdzeit, ist Wildzeit!***

Heimisches **Wild** lebt in der freien Natur, ist ständig in Bewegung und kommt nicht mit Mastfutter oder Medikamenten in Berührung. Wildfleisch gilt als besonders gesunde Alternative zu industriellem Rind- oder Schweinefleisch.

Naturbedingt weist Wildfleisch einen geringen Fett-, aber einen hohen Eiweißanteil mit hoher biologischer Wertigkeit auf. Das bedeutet, dass es leicht in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden kann.

Darüber hinaus ist Wildfleisch reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen der B-Gruppe sowie Eisen, Zink und Selen.

Durch seinen feinen charakteristischen Geschmack lädt Wildfleisch (Hirsch, Reh, Gams, aber auch Hase oder Wildgeflügel) zu sehr vielfältigen, zeitgemäßen Menüvarianten ein.

Bevorzugen Sie beim Einkauf Wildfleisch direkt von unseren heimischen Jägern.

Am besten: Ausprobieren – Nachkochen und Genießen... hmmm!