

Rehrücken mit Preiselbeeren

Zutaten

1 Rehrücken,
10 gr. getrocknete Morcheln oder andere Pilze,
4 Scheiben durchwachsenen Räucherspeck,
2 Karotten,
1 Stange Lauch,
2 Zwiebeln,
1 Scheibe Sellerie,
1/4 ltr. Wild- oder Rinderbrühe
1 Glas trockener Rotwein,
12 Wachholderbeeren,
1 Knoblauchzehe,
200 gr. saure Sahne,
Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung

Den Rehrücken häuten und die Unterseite salzen, die Morcheln oder anderen Pilze 3 Std. vorher in Rotwein einweichen.

Das Gemüse kleinschneiden und in einem Bräter in Butter anbraten. Den Rehrücken hineinlegen und mit zerlassener Butter übergießen, salzen und pfeffern, zerdrückte Wachholderbeeren, Saft der Knoblauchzehe und die Brühe dazugeben.

Den Speck in Streifen schneiden und über den Rehrücken legen. Die Pilze mit dem Rotwein dazugeben und den Rücken 1 Stunde und 20 Minuten braten und mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.

Das Gemüse ausdrücken und wegwerfen. Die saure Sahne in den Bratensaft einrühren. Das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Beilagen

Gemüse der Jahreszeit, Kartoffeln und Preiselbeeren.