

# Rehrücken in Sahnesauce mit Preiselbeeren

*1 Rehriicken (1,2 kg)* unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, enthäuten, am Knochen einschneiden (dabei das Fleisch nicht zerschneiden), mit

*Salz*

*frisch gemahlenem Pfeffer*

*40 g zerlassener Butter*

*5 Wacholderbeeren*

*1/2 Teel. Thymian*

*2 Gewürznelken*

*1 Lorbeerblatt*

*250 ml (1/4 l) Rotwein*

*Ober-/Unterhitze:*

*Heißluft:*

*Gas:*

*Backzeit:*

bestreuen, mit

bestreichen, das Fleisch in einen Bräter legen

und etwas von

zugießen, auf den Rost in den Backofen

schieben

Etwa 220 °C (vorgeheizt)

Etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Etwa 30 Minuten

den Rehrücken aus dem Backofen nehmen, warm stellen

die Soße durch ein Sieb geben, mit

um 1/3 einkochen lassen

portionsweise in die Soße geben, umrühren, nochmals abschmecken

das Fleisch von den Knochen lösen, mit der Soße servieren

*Tip:* Dazu schmecken gedünstete Birnen und frische Kartoffeln.

*250 ml (1/4 l) Schlagsahne*

*60 g kalte Butter*