

# Renate Schmidt: Rehrücken mit Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/renate-schmidt-rehruecken-mit-sauce](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/renate-schmidt-rehruecken-mit-sauce)

## Zutaten:

- 1 küchenfertiger Rehrücken von 1,5kg
- 50g frische oder getrocknete Steinpilze
- 1 großes Stück Knollensellerie
- 1-2 Stangen Lauch
- 4-5 Möhren
- 4-5 Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Glas Wildfond
- 3 EL eingemachte Preiselbeeren oder 2 EL Johannisbeer-Gelee
- Rotwein nach Belieben
- 1 Becher Crème fraîche
- 4 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Rehrücken abspülen, trocknen, eventuell von Sehnen oder Haut befreien und bis zur weiteren Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die getrockneten Steinpilze für 2 Stunden in etwas warmem Wasser einweichen. Frische Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.

Sellerie, Lauch und Möhren putzen, Zwiebeln pellen. Alles in kleine Würfel schneiden. Öl im Bräter erhitzen und das Gemüse darin anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Thymian, Lorbeer und die zerdrückten Wacholderbeeren dazugeben. Mit dem Fond und Wein ablöschen und Preiselbeeren oder Johannisbeer-Gelee zufügen. Alles aufkochen und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb streichen und die Rückstände kräftig ausdrücken.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Rehrücken salzen, pfeffern und in einem großen Bräter mit Butter auf der Fleischseite scharf anbraten. Dann die fertige Sauce und ein wenig vom Einweichwasser der Pilze, das vorher vom sandigen Bodensatz abgegossen wurde, zugeben. Crème fraîche auf dem Rehrücken und in der Sauce verteilen. Die Steinpilze dazugeben. Den Bräter in den heißen Ofen schieben und ca. 30 Minuten braten. Dann ist das Fleisch noch rosa. Soll das Fleisch durch sein, noch 10-15 Minuten länger braten.

*Rezept: Renate Schmidt*

*Quelle: alfredissimo! 8.12.1995*