

# Rehrücken Badische Art mit Rotwein-Sauce und Spätzle

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/12/02/rehruecken-badische-art-mit-rotwein-sauce-und-spaetzle](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/02/rehruecken-badische-art-mit-rotwein-sauce-und-spaetzle)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Rehrücken:

- 1 Rehrücken ca. 400 g
- 1 Limette
- 2 EL Honig
- 15 Wacholderbeeren
- 6 Zweige Thymian
- Öl,
- Salz, aus
- Pfeffer

### Für die Spätzle:

- 400 g Mehl
- 6 Eier
- 200 ml stilles Wasser
- 100 ml Mineralwasser mit Sprudel
- 50 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Sauce:

- 250 ml Rotwein
- 100 g Preiselbeer-Kompott
- 1 Birne
- 2 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 6 Zweige Thymian
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, Mineralwasser, etwas Salz und Muskatnuss einen Spätzleteig rühren, bis er blasen schlägt. Der Teig soll klebrig und zäh vom Löffel fallen. Den Teig bis zur Verwendung beiseite stellen.

Für den Rehrücken den Thymian waschen und trocken schütteln. Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angerückten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und im Rotwein gar ziehen lassen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen. Darin den Rehrücken mit dem restlichen Thymian rundum braun anbraten. Die übrigen Wacholderbeeren mit einem Mörser zu Staub mahlen. Wacholderpulver sieben und mit Honig, Limettensaft und- schale vermengen. Auf den Rehrücken reiben und mitbacken. Im Ofen ca. 10 Minuten garen.

Für die Spätzle in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Spätzleteig portionsweise von einem angefeuchteten Brett ins kochende Wasser schaben. Die Spätzle bei schwacher Hitze im siedenden Wasser in etwa 3 Minuten gar ziehen lassen, herausheben, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen. Übrige Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, die Spätzle darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Birnen aus dem Rotwein nehmen und auf die Teller verteilen. Den Rotwein durchsieben, Preiselbeeren untermengen und diese Mischung über die Birne und seitlich auf den Teller löffeln.

Spätzle mit dem Rehrücken und der Sauce auf Tellern anrichten und mit Petersilienblätter garnieren.

Rezept: Sven Hochstuhl

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht