

Rehrücken mit Semmelknödeln und einer süßen Sauce

Rehrücken für 4 – 6 Personen

- 1 Rehrücken
 - 100 g Butter
 - Speck
 - Salz, Pfeffer
 - Majoran, Thymian, Rosmarin
- Beize (nur für ältere Rehböcke):
1 l Buttermilch

Sauce

- 1 Zwiebel
- 2 Weißbrotscheiben
- 75 g durchwachsener Speck
- ¼ l Rotwein
- ½ TL Kräuter der Provence
- 2 bis 3 EL Preiselbeermarmelade
- 1 Prise Zimt
- Pfeffer, Salz

Semmelknödel

- 15 doppelte Semmeln
- 2 Eier
- 1 Packung gefrostete Petersilie
- 1 Packung gefrosteter Dill (bei Bedarf)
- 150 g Speck
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel
- ca. 1 l Milch
- 2,5 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Muskat

Rosenkohl

- 1 kg Rosenkohl
- 250 g Schinkenspeck
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat

Die Rehrücken von Ricken bzw. Jährlingen nicht beizen, nur der Rücken von älteren Böcken sollte 6–12 Stunden in Buttermilch gebeizt und ab und zu gewendet werden. Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 150 Grad vorheizen. Den Rehrücken säubern, mit Küchentrepp abtrocknen mit Salz und Pfeffer einreiben. Danach auf den Spieß stecken oder auf den Rost legen. Die Butter mit den feinhackten, frischen Kräutern vermischen (nehmen Sie getrocknete Kräuter und lassen Sie sie eine Viertelstunde in Wasser ziehen). Den Rücken mit der Kräuterbutter bestreichen,

Die Zwiebeln und das Brot (können auch Semmeln sein) sowie den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck goldgelb auslassen und die dazugegebenen Zwiebeln leicht, die Brotwürfel goldbraun bräunen.

Nun die Brotwürfel mit Zwiebeln und Speck im Rotwein einweichen durch ein Sieb treiben bzw. mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Kräuter und den Zimt zugeben und mit einem

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben, die gefrostete Petersilie beimengen. Eine Geschmacksverfeinerung ist die Zugabe von Dill. Speck und Zwiebel in ganz kleine Würfel schneiden und mit der Butter zusammen in einer Pfanne auslassen bis die Zwiebel glasig ist. Den Semmelwürfeln beimengen, danach die Eier und etwas Milch hinzufügen. Alles zusammen zu einem Teig kneten, wobei immer wieder Milch zugeben wird, bis der Teig seine

Rosenkohl putzen sowie am Stöckchen überkreuz einschneiden, danach blanchieren.

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und mit der Butter anschmoren, den abgetropften Rosenkohl hinzufügen und bei mittlerer Hitze garen. Dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Prise Muskat nicht vergessen.

Speckstreifen auflegen und mit Holzstäbchen oder Rouladennadeln fixieren. Den so vorbereiteten Rehrücken unter den Grill hängen oder schieben und den Backofen auf Grill umschalten! Den Rücken nun immer wieder mit dem herabgetropften Bratenfond bestreichen. Nach ca. 45 bis 60 Minuten ist der Rücken gar. Lassen Sie den Rücken noch etwa 10 Minuten bei 50 Grad im Ofen ruhen, damit sich die Fleischsäfte beruhigen und setzen können. Danach das Fleisch vom Knochen lösen, in dicke Scheiben schneiden und auf dem Knochen anrichten und mit der Sauce übergießen.

Schneebeesen gut durchschlagen. Die Sauce aufwallen lassen dabei mit Salz und Pfeffer würzen und die Preiselbeermarmelade beimengen.

richtige Konsistenz erreicht hat. Diese ist gegeben, wenn der Teig sich schmatzend durch die Finger drücken lässt. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Knödel aus dem Teig formen und in die Brühe legen. Bei mittlerer Hitze (nicht kochen) die Knödel in der Gemüsebrühe garen bis sie aufsteigen. Garzeit ca. 20 min.

