

Rehrücken in Sauerkirchsauce



- 1 Rehrücken
- 500 - 700 ml Sauerkirchsafft (oder Sauerkirchnektar)
- 1 große Zwiebel
- ½ mittelgroßer Knollensellerie
- 1 Möhre
- 500 g Champignons
- 2 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner, 10 Wacholderbeeren (mit dem Messer angedrückt)
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz

Tipp: Vor der Zubereitung sollte der Braten bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ruhen, damit sich das Fleisch beim Anbraten nicht so stark zusammenzieht und das Sauerkircharoma besser einziehen kann.

Nachdem das Wurzelgemüse und die Zwiebel, gewaschen, geschält und in grobe Stücke ge-

schnitten wurden, wird das Fleisch gewaschen und anschließend mit Küchenpapier gründlich trocken getupft. Überschüssiges Fett, Sehnen, Silberhäute werden entfernt.

Danach wird es von beiden Seiten kräftig gesalzen und gepfeffert und in einer Pfanne mit hohem Rand (oder im Bräter) in Butterschmalz scharf angebraten. Wenn es auf beiden Seiten braun ist, kommen die Zwiebel und das Wurzelgemüse dazu, bis alles ein wenig Farbe angenommen hat. Dann wird das Tomatenmark dazugegeben und nach kurzem Anschwitzen mit Sauerkirchsafft schluckweise abgelöscht. Nach dem Angießen, lässt man den Sud und das Gemüse jedes Mal kurz und bei großer Hitze einkochen, bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist und gibt dann erst den nächsten Schluck dazu. Zum Schluss fügt man noch 1 Tasse Wasser hinzu.

Fleisch und Gemüse garen mit geschlossenem Deckel 1 Stunde je Kilogramm Fleisch bei

170 °C im Backofen. Der Braten kann ab und zu mit Soße übergossen werden, damit er schön saftig bleibt.

Nach der Hälfte der Garzeit werden die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugegeben. Ist der Braten gar und entsprechend weich genug, wird er auf den Gitterrost im Backofen gelegt und kurz auf der Grillstufe von beiden Seiten fertig gebräunt. Ist der Braten braun, wird er aus dem Ofen genommen und vor dem Tranchieren kurz beiseitegestellt.

In dieser Zeit wird die Soße durch ein Sieb gegossen und weiter eingekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und falls nötig mit kalten Butterstückchen ange-dickt.

Tipp: Wenn der Braten am Vortag zubereitet werden kann, hat man genug Zeit, die Soße noch länger einzukochen, bis sie ganz dickflüssig wird. Das verstärkt den Geschmack und macht sie „geschmeidiger“. Am nächsten Tag einfach ein wenig Wasser angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das in Scheiben geschnittene Fleisch einlegen und erwärmen.

Zu dem Braten passen Thüringer Klöße oder Semmelknödel, Rotkraut oder Spargel.

Guten Appetit!