

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Rehrücken mit Semmelknödel

Zutaten:

Rehrücken
Thymianzweige

Für die Soße:

1 Zwiebel
1 Mohrrübe
1 Stück Sellerie
1 Knoblauchzehe
Rotwein trocken
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
1 EL Tomatenmark
Weinessig

Preiselbeeren
Lebkuchengewürz
Salz und Pfeffer

Zubereitung Rehrücken:

Rehrücken von Sehnen und Häuten befreien, salzen und pfeffern und mit Thymianblätter gut bedecken.

Anschließend den Rücken in heißer Butter von allen Seiten kurz anbraten.

Den Rücken in den Ofen auf die zweite Schiene von unten auf das Grillgitter legen und bei 80°C Niedertemperatur ca. 2 Stunden garen.

Soll der Rücken rosig zart sein, empfiehlt es sich ein Bratenthermometer zu verwenden.

Der Rücken ist gar, wenn das Fleischinnere eine Temperatur von 65°C erreicht hat.

Zubereitung Soße:

Lauchstange, Mohrrübe, Zwiebel, Knoblauch und Sellerie schälen und in Scheiben bzw. Stücke schneiden. Gemüse in einer Pfanne anbraten und mit 250 ml Rotwein ablöschen, anschließend die Brühe hinzugeben. Jetzt die Wacholderbeeren leicht zerdrücken und zusammen mit dem Lorbeerblätter, dem Thymianzweig, dem Tomatenmark und dem Gemüse eine gute halbe Stunde in einem geschlossenen Topf leicht köcheln lassen. Anschließend die Soße passieren.

Jetzt in die Soße ein Glas Rotwein, den Weinessig, sowie einen Teelöffel Lebkuchengewürz geben und reduzieren lassen, bis sie schön sämig ist. Eventuell mit einer Mehlschwitze andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt es Semmelknödel und Rosenkohl.