

Zutaten

- 400 g Rehrücken
- Kochateliers „Kakaosalz“
- 1/2 Wirsing
- 150 ml Sahne
- Muskat, Salz, Pfeffer, Öl
- 500 ml Brühe
- 1 kg Wildknochen
- 2 TL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- Wachholderbeeren, Lorbeer, weiße Pfefferkörner, Piment
- 1 EL Stärke
- 50 g kalte Butterwürfel
- Salz und Pfeffer
- 150 g frische Preiselbeeren oder 100 g aus dem Glas

Hauptgang

Rehrücken mit Rahmwirsing und Preiselbeerjus

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rehrücken mit Rahmwirsing. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Rehrücken von Fett und Sehnen befreien und in 4 Medaillons schneiden. Medaillons in heißem Fett beidseitig scharf anbraten, danach mit Kochateliers „Kakaosalz“ würzen. Im Ofen bei 80 °C Umluft ca. 15-20 Minuten zu Ende garen.
2. Den Wirsing in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Sahne aufkochen lassen und mit Salz und Muskat würzen. Den Wirsing zu der Sahne geben und einkochen lassen.
3. insgesamt 250 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
4. Die Knochen klein hacken und in einem großen Topf kräftig anrösten. Das Gemüse schälen, würfeln, hinzugeben und dunkel anbraten.
5. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.
6. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen, anschließend die Brühe aufgießen. Gewürze und Preiselbeeren hinzugeben und

für 3 Stunden leicht köcheln lassen.

7. Anschließend passieren und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit etwas angerührter Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Vor dem Servieren nach und nach kalte Butterwürfel hinzugeben und dabei gut rühren, damit die Soße einen schönen Glanz erhält.