

# Rehrücken



## Zutaten (4 Portionen)

1½ kg Rehrücken  
100 g Speckscheiben  
2 Zwiebeln  
5 Wacholderbeeren

100 g saure Sahne  
2 EL Mehl  
Koriander  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.
2. Den Rehrücken mit Pfeffer, Salz und Koriander einreiben. Eine Fettpfanne mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen, den Rehrücken darauflegen und mit dem restlichen Speck bedecken.
3. Die Zwiebeln schälen und vierteln und zusammen mit den zerdrückten Wacholderbeeren zum Rehrücken geben. Die Fettpfanne in den Backofen schieben und bei 200 °C ca. 45–60 Minuten braten. Währenddessen das Fleisch wiederholt mit heißem Wasser begießen, sobald sich der Bratensatz braun färbt.
4. Den gegarten Rehrücken aus dem Ofen nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Anschließend das Rehfleisch in Scheiben schneiden, wieder auf den Knochen legen und warm stellen.
5. Den Bratensatz mit Wasser auf ca. 400 ml auffüllen und mit saurer Sahne und Mehl andicken.