

Rehrücken

Das Fleisch mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Salbei einreiben.

Margarine in einem Bräter erhitzen. Den Rehrücken darin in 10 Minuten rundherum anbraten. Heiße Fleischbrühe zugießen. Zgedeckt in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.
Garzeit: 50 Minuten, Elektroherd 220 Grad.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Rehrücken auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Den Bratfond mit Rotwein loskochen. Das Mehl mit wenig kaltem Wasser verquirlen. Unter Rühren in die Soße geben. 5 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die saure Sahne einrühren, die Soße abschmecken. Auch warm stellen.

Den Rehrücken von den Knochen lösen, schräg in Scheiben schneiden und wieder wie vorher auf die Rippen legen. Mit etwas Soße begießen. Die übrige Soße getrennt reichen.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Rehrücken
	Salz und Pfeffer, schwarzer
etwas	Salbei
60 g	Margarine
250 ml	Fleischbrühe, heiße
5 EL	Wein, rot
1 EL	Mehl
1Becher	saure Sahne