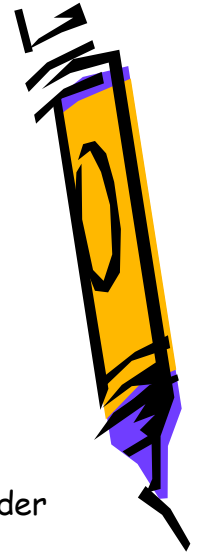


Rehnüßchen auf Burgundersauce

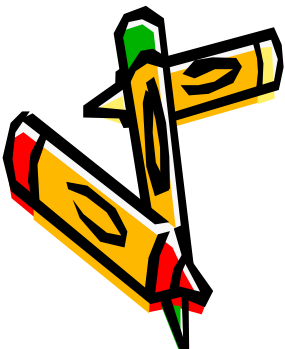


Für 4 Personen:

- 600 g ausgelöster Rehrücken
- 1 kg Rehknochen
- 50 g Butter
- 400 g Röstgemüse (Sellerie, Möhren, Porree, Zwiebeln, frisch oder tiefgeköhlt)
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 50 g Tomatenmark
- 2-3 EL Mehl
- 1 l Burgunder Rotwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Preiselbeergelee
- 4 Portionen glasierte Äpfel

Zubereitung:

- Das Fleisch in vier Teile à 150 g schneiden und unter fließendem Wasser waschen, abtrocknen und kühl stellen.
- Die Rehknochen hacken und in einem Bräter anbraten. Das Röstgemüse klein schneiden, zu den Knochen geben und kräftig anbraten. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner sowie das Tomatenmark unterrühren und weitere 5 bis 8 Minuten rösten.
- Mit Mehl bestäuben, durchrühren und mit Rotwein auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde leicht kochen lassen.
- Anschließend die Sauce abpassieren und auf einen $\frac{3}{4}$ Liter einreduzieren lassen.
- Das Preiselbeergelee unter die Sauce ziehen, nochmals abschmecken und das Ganze binden.
- Das Fleisch von beiden Seiten je nach Geschmack 4-5 Minuten braten und ruhen lassen. Das Gericht zusammen mit den glasierten Äpfeln und beispielsweise Mandelbällchen servieren.



Guten Appetit