



## Rehrücken aus Ruhpoldinger Jagd mit Chiemgauer Steinpilzen

### Zutaten:

- 1 Rehrücken mit Knochen (ca. 1,5 kg)
- 350g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln)
- 2 EL Tomatenmark
- 0,5 l Rotwein (kräftig, trocken)
- 0,75 l Brühe und / oder Wildfond
- 2-3 St. Lorbeerblätter
- 4-5 St. Wacholderbeeren
- 1 St. ein kleiner Thymianstrauß
- 1 TL Pfefferkörner schwarz
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
  
- 200g frische Steinpilze
- 50g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 St. Kleiner Bund glatte Petersilie
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Rehrücken auslösen (oder sich bereits vom Metzger auslösen lassen). Rückenstrang parieren (von Sehnen und Silberhäuten befreien). Knochen in grobe Stücke hacken.

Die Knochen im Bräter mit etwas Pflanzenöl scharf anbraten, Wurzelgemüse, Fleischabschnitte und etwas Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymianstrauß und Pfefferkörnern würzen. Einreduzieren bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, dann mit ca. 1/2 der Brühe aufgießen und wieder einreduzieren bis wieder fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Restliche Brühe angießen und die Sauce noch 40-50 min. bei geringer Hitze „köcheln“ lassen. Sauce passieren (ggf. noch etwas abbinden) und warmstellen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne rundum mit wenig Fett kurz scharf anbraten. Rehrücken in der Pfanne oder auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180° C für ca. 10-12 Minuten fertig garen (Kerntemperatur ca. 55° C). Rehrücken aus dem Ofen nehmen und - mit Alufolie bedeckt- für 3-5 Minuten ruhen lassen.

Steinpilze mit fein gewürfelten Zwiebeln in zerlassener Butter anschwelen. Salzen, pfeffern und mit feinen Streifen geschnittener Petersilie bestreuen.

Rehrücken aufschneiden und mit der Wildsauce sowie den Steinpilzen auf angewärmten Tellern anrichten.

Zu diesem Gericht empfehlen wir als Beilagen Preiselbeeren, Blaukraut und Semmel- oder Serviettenknödel.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen Guten Appetit.

**Hotel\*\*\* Gasthof Hörterer „Der Hammerwirt“**  
Schmiedstr. 1 - 83313 Siegsdorf / Hammer  
Telefon 08662/6670 Fax 7146  
[www.DER-HAMMERWIRT.de](http://www.DER-HAMMERWIRT.de)