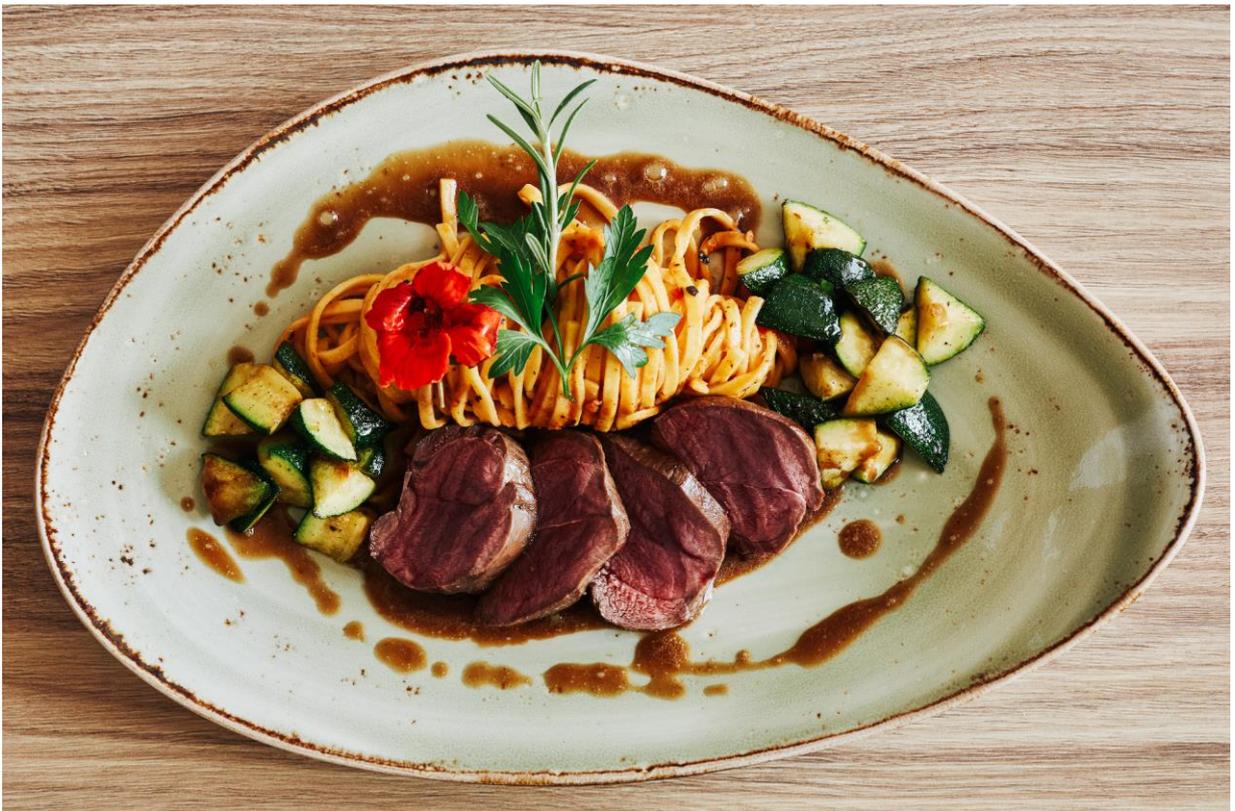


*Rehrücken mit selbstgemachten Nudeln und
Spätburgundersauce*



Rehrücken (für 4 Personen)

ca. 1,5 kg Rehrücken mit Knochen

Salz und Pfeffer

Öl zum Anbraten

Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und frische Butter

Zubereitung:

Den Rehrücken vom Knochen lösen und parieren, d.h. von Sehnen befreien und die Silberhaut abziehen. Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch am Stück kurz von allen Seiten anbraten.

Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 8 bis 10 min ziehen lassen.

Herausnehmen, die Butter zusammen mit den restlichen Zutaten dazugeben und sobald die Butter aufgeschäumt ist, das Fleisch damit gut begießen.



Nudelteig -Grundrezept-

600 g Mehl
100 g Grieß
6 Eier
4 Eigelb
Olivenöl, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bis zur Weiterverwendung 30 Minuten in Klarsichtfolie einwickeln, ruhen lassen.
Verarbeiten: Dünn ausrollen und in gewünschte Streifen schneiden.
In kochendem Salzwasser in ca. 4 Minuten al dente kochen.



Spätburgundersauce

50 ml	Pflanzenöl
500 ml	Fond
250 ml	Spätburgunder
100 ml	roter Portwein
1	Haushaltszwiebel
1	Knoblauchzehe
Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Salz und Zucker	
ca. 50 g	Stärke zum Binden

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen, währenddessen die Zwiebel in Streifen schneiden und zum Öl geben. Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzugeben und kurz farblos anschwitzen.

Nun mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Danach die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und den Wacholder zugeben und alles zusammen auf $\frac{1}{4}$ reduzieren lassen. Nun mit dem Rinderfond auffüllen und alles zusammen aufkochen lassen, mit Salz und Zucker abschmecken.

Danach mit der angerührten Stärke auf die gewünschte Dicke abbinden und durch ein Haarsieb passieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!

