



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

Zertifiziert nach IFS, BRC, ISO 9001 und BIO

FRITZ OSWALD GMBH
Maierhof 48
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78
office@obst-oswald.at
www.obst-oswald.at

Rehrücken mit Kräuterseitlingen

Zutaten:

1 kg Rehrücken, gehäutet	100 ml Rotwein, trocken
8 Wachholderbeeren, zerstoßen	2 EL Preiselbeeren
4 Scheiben Speck, fett, dünn	Speisestärke
2 EL Butter	250 g Kräuterseitlinge
1 Bund Suppengrün, gewürfelt	60 g Kräuterbutter
1 EL Tomatenmark	2 Frühlingszwiebeln
400 ml Wildfond	2 EL Petersilie, glatt, geschnitten
1 Scheibe Zitrone	Pfeffer
1 Scheibe Orange	Salz
1 Becher Creme fraiche	

Den Backofen auf 240 ° C vorheizen. Den Rücken mit dem zerstoßenen Wacholder und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben, mit den Speckscheiben belegen und diese mit Küchengarn festbinden. Die Butter in einem Bräter zergehen lassen und den Rücken in die Mitte setzen. Zwiebel und Suppengrün zufügen und 30 Minuten im Ofen braten. Garn und Speck entfernen. Tomatenmark, Zitronen- und Orangenscheibe zufügen, mit Wildfond ablöschen. Die Hitze auf 185 ° C reduzieren und den Rücken unter gelegentlichem Beschöpfen weitere 15 Minuten garen. Nun den Rücken mit Creme fraiche bepinseln und nochmals 15 Minuten garen. Den Ofen abschalten, den Braten auf eine Platte setzen und im Ofen bei halb geöffneter Tür ruhen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Den Rotwein angießen, die Preiselbeeren zufügen und die Sauce einkochen lassen. Die restlichen Creme fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Für die Pilzbeilage die Kräuterbutter in einer Pfanne auslassen, die Pilze ca. 5 Minuten anbraten, die Frühlingszwiebel zufügen und ca. weitere 5 Minuten mitdünsten; dann salzen und pfeffern und mit Petersilie bestreut servieren.