

## Rehrücken mit Preiselbeer-Sahne-Soße

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Rehrücken
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- etwas Semmelbrösel
- 1 EL Butter
- 3 EL Öl
- 1 Glas Wildfond
- Sahne
- Preiselbeeren

Rehrückenfilets vom Knochen auslösen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Honig, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel und zerdrückte Wacholderbeeren vermengen. Den Rehrücken darin wenden, dann in Butter und Öl scharf anbraten. In Alufolie wickeln und 10 Minuten im Ofen garen. Das Fleisch anschließend etwas ruhen lassen, dann aufschneiden.

Den Wildfond zusammen mit den Preiselbeeren und etwas Sahne in einem Topf reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem Fleisch reichen.

Dazu schmecken Bohnen im Speckmantel und halbierte, mit Preiselbeeren gefüllte Birnen.

Sendung/Quelle: Landfrauenküche

Sendetermin: 10.03.2019

Koch/Köchin: Ilse Gartelmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)