

Rosa gebratener Rehschlögel

Zutaten

600 g	Rehschlögel	Weiteres:	
1	Knoblauchzehe		Salz
30 g	Butter		Pfeffer
1	Sträußerl Thymian		Rosmarin
			Wacholderbeeren



Arbeitsbeschreibung

Rehschlögel:

1. Rehschlögel putzen, binden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Auf allen Seiten anbraten.
3. Wacholderbeeren, Thymian und den Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten im vorgeheiztem Backrohr bei 170°C braten.
4. Herausnehmen – auf das Gitter geben und bei 50°C bis zum Service im Rohr ziehen lassen. (öfters wenden)
5. Vor dem Service; das Fleisch in Butter mit gehakten Wacholderbeeren und Thymian nachbraten.
6. Tranchieren und anrichten.

Wacholderrahmsauce:

1. 4 grob gehakte Wacholderbeeren in Butter anschwitzen.
2. Mit Portwein ablöschen.
3. Mit 150 ml Rotweinsauce oder brauner Wildsauce aufgießen.
4. Um die Hälfte reduzieren lassen.
5. 80 ml Obers dazugeben.
6. Kurz köcheln lassen.
7. Mixen und passieren.