



Rehrücken an Lebkuchensauce

Zutaten

- 2 kg Rehrücken mit Knochen
- 30 g zerlassene Butter
- 2 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin frisch
- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 2 Päckchen MAGGI Rahm-Sauce zu Braten (2er Pack)
- 25 g Zartbitterschokolade
- 20 g Preiselbeeren a. d. Glas
- 1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Rehrücken mit Knochen waschen, trocken tupfen und evtl. parieren. Mit Butter einpinseln und mit MAGGI Würzmischung 3 - pikantes Geflügel kräftig würzen.
3. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Rehrücken mit dem Rosmarin bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 1 Std. garen. Wer ein Fleischthermometer besitzt, sollte es nahe am Knochen längs in den Rücken stecken und die Kerntemperatur auf 75°C einstellen.
4. In der Zwischenzeit Milch und Wasser in einem Topf heiß werden lassen. MAGGI Rahmsauce zu Braten einrühren und zum Kochen bringen. Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit Preiselbeeren und Lebkuchengewürz unter die Sauce rühren. Bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
5. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Mit der Lebkuchensauce servieren. Dazu schmecken Kartoffel-Mohn-Knödel und karamellisierter Rosenkohl.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	857 kcal
Fett	35 g
Protein	117 g

🕒 85 Minuten

⊕ 4 Portionen