

# Ganzer Rehrücken mit Pfifferl. U. Spätzle

Kategorien: Wild, Haarwild, Reh, Pilz

Zutaten für: 4 Personen

1		Ganzer Rehrücken
500	Gramm	Pfifferlinge
4		Schalotten
50	Gramm	Butter
4	Essl.	Öl
		Salz, Pfeffer
2		Karotten
1		Zwiebel
1/2		Sellerie; in Würfel Geschnitten
1/2	Bund	Thymian
1/2	Bund	Rosmarin
1/2	Bund	Petersilie
750	ml	Guter Rotwein
5	Ltr.	Kochtopf
1/2	Ltr.	Sauce

## *SPAETZLE*

---

250	Gramm	Mehl (Type 405)
5		Volleier
2	Essl.	Öl
		Salz
		Butter; zum Ausschwenken

### Anleitung:

Den ganzen Rehrücken von den Sehnen und der Haut befreien. In der Mitte durchschneiden und das dickere Stück von beiden Seiten in der Pfanne im Öl heiß anbraten. In einen Bräter geben und 15 bis 20 Minuten bei 220 °C im Backofen fertigbacken.

Vom restlichen Rehrücken die Knochen auslösen, kleinhacken und mit den Sehnen und Hautparüren in der Pfanne dunkelbraun rösten.

Das Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und in einen Topf (Größe siehe Zutaten) geben, mit Wasser auffüllen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Bei schwacher Hitze 5-6 Stunden köcheln lassen, abpassieren und auf die in den Zutaten angegebene Menge reduzieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fertig ist die Sauce.

Die Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen Messer putzen (nie waschen!). Die Schalotten schälen und in feinste Würfel schneiden. Butter in einem Topf zergehen lassen, die Schalotten anschwitzen und Pfifferlinge dazugeben.

20 Minuten auf kleiner Hitze dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.

Die Spätzle nach bekanntem Rezept herstellen. Dazu zuerst die Eier aufschlagen, mit Salz und Öl vermischen (die Farbe wird intensiver), dann erst das Mehl langsam hineinrühren.

Die fertigen Spätzle in einer Pfanne in schäumender Butter mehrmals schwenken.

„ Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen “

[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)

## Ganzer Rehrücken mit Pfifferl. U. Spätzle

(Fortsetzung)

Den Rehrücken nach ca. 20 Min. aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhenlassen. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, dekorativ anrichten. Spätzle und Pfifferlinge sowie die Sauce dazugeben - servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015  
von K.H.