

Rehrücken

1. Rehrücken 1 bis 2 Tage in Rotwein + Ostmann Wildgewürz einlegen.
2. Rehrücken gut abtrocknen, nochmals nachwürzen und mit fettem geräuchertem Speck abdecken.
3. Rehrücken in vorgeheiztem Backofen bei 180°C Umluft (190°C Normal) ca. 40 min backen.
4. Nach der Garzeit, den Rehrücken herausnehmen, in Alufolie und Zeitungspapier gut einpacken und ca. 20 min. ruhen lassen.
5. Danach auslösen und den Rücken leicht schräg aufschneiden.

G U T E N A P P E T I T