



Rehrücken an Lebkuchensauce

4 Portionen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.

2,1 kg Rehrücken mit Knochen

waschen, trocken tupfen und evtl. parieren.

2 EL zerlassene Butter

Mit einpinseln und mit

2 TL MAGGI Würzmischung 3 - pikantes Geflügel

kräftig würzen.

2 Zweige Rosmarin

waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Rehrücken mit dem Rosmarin bestreuen. Auf ein mit 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.

Backpapier

In der Zwischenzeit

250 ml Milch

und

250 ml Wasser

in einem Topf heiß werden lassen.

1 Doppelpackung MAGGI Delikatess Rahmsauce zu Braten

einrühren und zum Kochen bringen.

25 g Zartbitterschokolade

grob hacken und zusammen mit

1 EL Preiselbeeren a. d. Glas

und

1 TL Lebkuchengewürz

unter die Sauce rühren. Bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.

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.

Tipp: Anstelle der Preiselbeeren können auch Sauerkirschen oder Cranberries verwendet werden.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:

B: 3718 kJ (887 kcal)

N: E: 123 g, KH: 17 g, F: 36 g

Die passenden Zutaten finden Sie in Ihrem Globus Markt.