



Georg Hofherr  
„Wer uns findet, findet  
uns gut“

# Rosa gebratener Rehrücken mit Gewürzbirnen

## ZUTATEN (FÜR 4-6 PERSONEN)

1,6 kg Rehrücken  
1 TL gemahlenes Wildgewürz, Salz, Pfeffer  
6 EL Pflanzenöl

Für die Soße: 120 g Möhren (geschält)  
120 g Knollensellerie (geschält)  
200 g Zwiebeln (geschält)  
Kleingehackte Rehknochen  
8 Stück Piment  
15 Wacholderbeeren, leicht angedrückt  
1/2 TL Schwarze Pfefferkörner  
3 Lorbeerblätter  
1-2 EL Tomatenmark, 1 EL Mehl  
500 ml Rotwein  
1 l Wildfond (aus dem Glas)  
2 EL Wildpreiselbeeren  
100 g leicht geschlagene Sahne

Gewürzbirnen: 1 kleine Dose Babybirnen  
150 ml trockener Weißwein  
1/2 Zimtstange, 2 Nelken, 1/2 Vanilleschote  
1 Msp. Lebkuchengewürz

- 1 Den Rehrücken auslösen und sauber parieren. Das Gemüse grob würfeln.
- 2 Knochen und Abschnitte kräftig anbraten. Vorebereitetes Gemüse und Gewürze zufügen und kurz mitschmoren. Das Tomatenmark dazu, kurz mitbraten, mit Mehl bestäuben und mit etwas Rotwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Den Vorgang 2x wiederholen. Mit Wildfond aufgießen und bei kleiner Hitze 1 Stunde kochen.
- 3 Den Rehrücken mit den Gewürzen einreiben. Im restlichen Öl von beiden Seiten anbraten. Auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen 16-18 Min. bis zu einer Kerntemperatur von etwa 54 Grad zu Ende braten.
- 4 Die Birnen absieben, den Saft und den Weißwein aufkochen, Gewürze dazu und 8 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Birnen zugeben, Topf wegziehen und die Birnen ziehen lassen.
- 5 Die Soße durch einen Sieb passieren und 5 Min. sämig einreduzieren lassen. Die Preiselbeeren dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterziehen. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen, mit einer Alufolie abdecken und neben dem Herd ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Soße auf Teller anrichten.
- 6 Beilage: Haselnussspätzle und Speckrosenkohl.



## Das Gute der Oberpfalz aus dem Holzofen

Das gastliche Haus der Fam. Hirschberger bietet schon seit Jahrhunderten den Einkehrenden Urigkeit, herzhaftes Genüsse und viel Flair.

- 120 Besucher finden in den beiden Gasträumen Platz.
- Für gelungene, kleine Familienfeiern empfiehlt sich das gemütliche Gartenzimmer.
- Im Sommer lockt der schattige, grüne Biergarten.
- Partyservice: Holen Sie sich den Geschmack der Holzofenkuchl nach Hause!

### HIRSCHBERGERS HOLZOFENKUCHL

Reimarstraße 5 • 93179 Brennbere • Tel. 09484/287 • [www.holzofenkuchl.com](http://www.holzofenkuchl.com)  
Von 11 bis 22 Uhr durchgehend warme Küche, Dienstag Ruhetag

