



**Zurück zur Natur - Rund um Oberwart**  
**03. Juli 2022**

## **Rehrücken & Wildjus**

(von Haubenkoch Philipp Szemes)

Für 4 Personen:

### **Zutaten:**

800 g Rehrücken ausgelöst  
15 g Schmalz oder hoch erhitzbares Fett

Gewürze: grobes Meersalz

### **Zubereitung:**

Sollte der Rehrücken noch nicht ausgelöst sein, vom Knochen lösen (kann für einen Fond oder Jus weiterverwendet werden) und die Silberhaut entfernen. Jetzt einsalzen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann eine Pfanne sehr heiß erhitzen (bis leichter Rauch entsteht). Jetzt den Rehrücken mit Schmalz einpinseln und in die Pfanne legen. Von allen Seiten maximal 1 Minute grillen! Der Ofen sollte auf 80 Grad Umluft vorgeheizt sein. Die Kerntemperatur für den Rehrücken auf 55 Grad bringen. Aufschneiden und genießen.

## Wildjus

### Zutaten:

2000 g	Wildknochen
200 g	Zwiebel mit Schale
400 g	Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Pastinake ...)
50 g	Tomatenmark
500 ml	burgenländischer Rotwein

Gewürze: Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Piment

### Zubereitung:

Die Wildknochen grob hacken und bei 180 Grad Oberhitze - in einem tiefen Blech - in den Ofen schieben. Nach 20 Minuten das überschüssige Fett im Blech entfernen. Das grob geschnittene Gemüse und den Zwiebel dazugeben und nochmal 15 Minuten rösten. Die Knochen immer wieder beobachten, damit sie nicht zu dunkel werden und gegebenenfalls umrühren.

Wenn alles eine dunkelbraune Farbe hat, das Tomatenmark zugeben und nochmal für 5 Minuten rösten. Dann mit gutem Rotwein aufgießen und reduzieren lassen. Immer wieder umrühren bis die Flüssigkeit cremig wird. Jetzt das Blech herausnehmen und in einen großen Topf mit ca. 4 Liter kaltem Fond oder kaltes Wasser geben. Tipp: Wirklich alles vom Blech runterkratzen, hier ist am meisten Geschmack drinnen.

Jetzt für 4 - 6 Stunden leicht köcheln lassen und den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen und umrühren. Hier kann man alle Gewürze und Kräuter hinzufügen. (Auch noch entstehende Gemüseabschnitte dazugeben)

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen neuen Topf gießen. Jetzt die entstehende Flüssigkeit auf ca. 250 ml reduzieren. Dann erst mit Salz abschmecken und bei Bedarf mit Butter montieren oder mit Stärke binden.