

Damhirschrücken in Pfeffersauce

1	kg	Damhirschrücken
40	g	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer

		Sauce
1		Zwiebel
		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
3	zw	Thymian
2	EL	Balsamico
100	g	saure Sahne
1	EL	Speisestärke
2	TL	Johannisbeergelee
2	EL	gürne Pfefferkörner

Den Rücken salzen und pfeffern (wer mag wickelt noch fetten Speck darum). In heissem Fett anbraten, Zwiebel und Thymian kurz mitschwitzen und etwas Brühe angiesen. Restliche Gewürze zufügen.

Im 90-100 Grad heissem Ofen ca 2,5-3 Stunden garen.

Rücken herausnehmen und in Alufolie wickeln und ruhen lassen. In der Zeit den Fond durch ein Sieb schütten und mit der sauren Sahne, Balsamico und Johannisbeergelee abschmecken und die Pfefferkörner zugeben. Eventuell nochmal nachwürzen. Wer mag kann die Sauce mit etwas Speisestärke abbinden.