

1/2 Spieße

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Herbst Für: Keine Angaben



Zutaten

-
- Wildfleisch (Reh-, Hirsch-, oder Gamsrücken)
-
- Würstl
-
- Speck
-
- Zucchini
-
- Paprika
-
- Champignons
-
- Wildgewürz
-

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Wildfleisch in Würfel schneiden mit Öl und Wildgewürz marinieren.

Wildgewürz (aus Pfeffer, Piment, Koriander, Rosmarin, Thymian)
2. Je nach Geschmack abwechselnd Würstel, Speck, Zucchini, Paprika, Champignons, Fleisch und Zwiebeln auf einen Holzspieß stecken.

Mit Öl bepinseln.
3. Im Ofen (Grillfunktion bei 240 Grad ca. 15 Minuten) oder am Griller grillen.

Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Für ein ausgewogenes Gericht empfehlen wir ein Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln!

2/2 Preiselbeersauce

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Herbst Für: Keine Angaben



Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

200 G	Preiselbeermarmelade
3 KLEINE	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
100 ML	Rotwein
250 ML	Wildfond
80 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
	Thymianzweige
	Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Zwiebeln klein würfelig schneiden und in Butterschmalz anrösten.
2. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und köcheln lassen.
3. Dann Schlagobers, Preiselbeeren und Gewürze dazugeben.