



REZEPT 15 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WildeSpieße

Grillspieße mit Speck und Zwiebel-Relish

15



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildeSpieße

Für 4 Personen Dauer ca. 30 Minuten



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Für das Relish die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in der Butter 10 Minuten weich dünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren, mit Essig ablöschen, Senf einrühren und einkochen, bis es sirupartig ist. Abschmecken und abkühlen lassen.
- 2 Die Spieße 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Wer mag, verrührt Öl mit Paprika und Pfeffer und pinselt die Spieße damit ein – nötig ist das nicht: Der Speck, den wir verwenden, ist schon sehr aromatisch und würzt das Fleisch von selbst.
- 3 Grill auf mittlere Hitze bringen – zu starke Hitze verbrennt den Speck, bevor das Fleisch gar ist. Alternativ eine Grillpfanne erhitzen.
- 4 Spieße auflegen und unter mehrmaligem Wenden 10 bis 12 Minuten grillen, bis der Speck knusprig und das Fleisch innen noch leicht rosa ist.
- 5 Vom Grill nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und mit Zwiebel-Relish, Brot und Kräuterquark servieren.

Der Speck hält das magere Wild saftig und würzt es – deshalb sparsam mit Gewürzen und die Spieße nicht zu lange auf den Rost. Grillspieße gibt es bei uns auf Vorbestellung.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE SPIESSE

- 4 Grillspieße vom Wild mit Speck, je ca. 200 g
- 2 EL Öl, nach Belieben
- 1 TL Paprikapulver edelsüß, nach Belieben
- Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben

FÜR DAS ZWIEBEL-RELISH

- 3 rote Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 4 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

DAZU

- Bauernbrot oder Fladenbrot,
- Kräuterquark



INSTAGRAM



FACEBOOK