

Rezepte

Grillen: Rehlachs am Rosmarinspieß

Zutaten für 8 Spieße:

- 1 Rehrückenhälfte mit etwa 700 g, Salz, Pfeffer
- 1 Stange Baguette
- Rapsöl, Olivenöl
- 8 Rosmarinzweige



Foto: FIRE & FOOD

Zubereitung:

Das Rehfleisch in Stücke von 3 x 3 cm schneiden. Auf die gewässerten Rosmarinzweige aufreihen. Die Spieße mit etwas Rapsöl bestreichen, salzen, pfeffern und auf den vorgeheizten Grill bei 200 °C direkt circa 4 Minuten rundum grillen. Gleichzeitig können die mit Olivenöl bestrichenen Baguette-scheiben aufgelegt werden. Um ein Anbrennen der Spieße zu verhindern, können diese mit Alufolie umwickelt werden.



„Wild auf Feuer“, 98 Seiten, 9 Euro, Bezug: Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline: (0049) 02604 978-777

Schmoren: Roulade vom Rothirsch

Zutaten für 6 Personen:

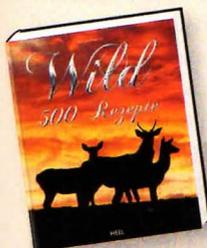
- 1 – 2 Karotten
- 1 – 2 Stangen Sellerie
- 150 g magerer Speck
- 6 Wacholderbeeren
- 1,2 kg Rouladen aus der Oberschale geschnitten
- 1 – 2 EL körniger Senf
- 4 EL Olivenöl
- 250 ml trockener Rotwein
- 500 ml Fleischbrühe oder Wildfond
- 1 EL gehackte Rosmarinblätter
- 1 EL gehackte Thymianblätter
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Preiselbeermarmelade
- 150 g Crème fraîche



Foto: Eising Studio - Food / StockFood GmbH

Zubereitung:

1. Die Karotten schälen, den Sellerie putzen und beides in sehr feine Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Die Rouladenstücke platt klopfen. Von beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen, salzen, pfeffern und mit den Wacholderbeeren bestreuen. Mit den Speck-, Karotten- und Selleriestreifen belegen, zusammenrollen und mit Küchengarn festbinden.
2. In einem Bratentopf das Olivenöl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fleischbrühe oder Wildfond auffüllen. Die Rosmarin- und Thymianblätter fein wiegen und mit den Nelken und den Lorbeerblättern dazugeben. Circa 30 Minuten zugedeckt sanft schmoren lassen.
3. Die Rouladen herausnehmen und vom Garn befreien. Nelken und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Aufkochen, die Preiselbeermarmelade unterheben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren reduzieren. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Crème fraîche binden.



Holger Vornholt: „Wild. 500 Rezepte“. 408 Seiten, ISBN 978-3-86852-541-0. Heel Verlag, Königswinter, 19,99 Euro


Hubertus Gold[®]
Premium-Ernährung für Jagdhunde



Trockenvollkost & Dosenmenüs!

- ✓ Beste Akzeptanz beim Hund
- ✓ Hält bei hoher Aktivität gesund
- ✓ Ideal für die Jagdhundezucht
- ✓ Auch als Junior-/Welpen-Trockenvollkost erhältlich

Empfohlen von Jagdhundezüchtern!




Hubertus Gold[®]
Premium-Ernährung für Jagdhunde

Vertriebspartner in Ihrer Nähe finden Sie unter:

www.hubertusgold.de