



BERSTECHER

## Rehkeule auf Churrasco-Art

### Zutaten (für 6 Personen)

2 Rehkeulen je ca. 2 kg mit Knochen  
grobes Meersalz, Pfeffer  
1 Liter Olivenöl  
2 gehäufte Esslöffel scharfer Senf  
2 Chilischoten  
8 Knoblauchzehen  
2 Bund frischer Estragon  
2 Bund Salbei.  
Speckstreifen

### Zubereitung

Rehkeulen komplett mit grobem Meersalz ummanteln. Marinade herstellen aus 1 Liter Olivenöl, 2 gehäufte Esslöffel scharfer Senf, 2 gehackte Chilischoten, 8 Knoblauchzehen, 2 Bund frischer Estragon und 2 Bund Salbei. Alles mit einem Pürierstab durchmischen und über das Fleisch geben und die Keulen in der Marinade über Nacht einlegen. Vor dem Grillen das Fleisch aus der Marinade nehmen, 45 Minuten im Backofen auf dem Rost bei 150 Grad vorgaren. Die Marinade in einer Schüssel aufheben. Zum Grillen die Rehkeulen mit Speckstreifen belegen und auf den Grill legen, bis alles knusprig ist. Die Keulen immer wieder mit der Marinade einpinseln. Zum Verzehr Portionen von der Keule schneiden und die angeschnittene Keule immer wieder auf den Grill legen. Nach Geschmack pfeffern und salzen. Dazu Folienkartoffeln, Baguette und Paprikagemüse.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)