



BERSTECHEER

Rehkeule vom Kugelgrill

Zutaten (für 4 Personen)

1 Rehkeule ca. 2 kg

Kräutermarinade

Pfeffer
Rosmarin
Basilikum
Estragon
Petersilie
Lauch
Zwiebel
Salz
Olivenöl

Beilage

frischer Salat
Knoblauch
Tomaten

Zubereitung

An der Rehkeule die Silberhaut entfernen. Marinade herstellen aus Pfeffer, Rosmarin, Basilikum, Estragon, Petersilie, Lauch und Zwiebel. Dazu alle Kräuter im Mörser zerkleinern und mit Olivenöl zu einer Marinade verarbeiten. Marinade nicht salzen, da Salz dem Fleisch Wasser entzieht. Die Keule über Nacht in der Kräutermarinade einlegen. Dazu die Keule bestreichen, in einen Gefrierbeutel packen und im Kühlschrank lagern. Zum Grillen die Keule mit indirekter Hitze auf dem Kugelgrill bei 130° C garen. Backzeit ca. 2 Stunden (1 Stunde pro kg). Zum Grillen kann nach Geschmack gesalzen werden. Dazu schmeckt ein frischer Salat, frische Tomaten und Knoblauchbrot.

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 • www.leckerwild.de