



BERSTECHEER

Gegrillter Rehrücken

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Rehrücken am Knochen
Salz, Pfeffer
gehackten Wacholder
gehackten Thymian
Olivenöl

Für das Grillgemüse

600 g verschiedenes Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Steinpilze
oder Champignons, Zwiebel,
Tomaten, Paprika)
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Kräuter der Provence
Thymian, Rosmarin, Lorbeer,
Lavendel, Bergbohnenkraut,
Oregano und Salbei

Zubereitung

Den Rehrücken mit Gewürzen und Kräutern einreiben und mit etwas Öl in Alufolie einwickeln. Auf den Grillrost legen, öfters wenden und rosa grillen. Wenn der Rehrücken (nach etwa zehn bis 15 Minuten) rosa ist, aus der Folie nehmen und nochmals kurz (ohne Alufolie) auf den heißen Rost legen. Dadurch erhält er das typische Grillmuster. Das Gemüse waschen, in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen, leicht ölen und – je nach Größe des Grillrosts – in einer Aluschale grillen oder auf Holzspieße stecken und direkt auf den Rost. Als Beilage Krautsalat aus Rotkohl und Kartoffelspezialitäten.

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