



BERSTECHEER

## Rehspieße für den Grill

### Zutaten (für 4 Personen)

600 g ausgelösten Rehrücken  
(oder auch Rehkeule)  
Paprika (rot und gelb)  
Zucchini  
Gemüsezwiebel  
Bauchspeck  
Rosmarin  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Basilikum  
Petersilie  
Thymian  
Majoran  
Rosmarin  
Muskatnuss

### Zubereitung

Rehrückenlachs in mundgerechte Stücke schneiden, Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Gemüsezwiebel, Paprika (gelb und rot) und Zucchini ebenfalls würfeln und alle Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken, anschließend die Spieße für zirka 5 Stunden in Olivenöl einlegen, mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Petersilie, Thymian, Majoran, Rosmarin und Muskatnuss würzen. Nach 5 Stunden ab auf den Grill.

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)