

Gegrillte Wildspieße in Wildkräuter-Marinaden

Rezept Luise Raab



Für 4 Personen

1000 g Wildschlegel und/oder Wildschulter in Würfel, ca. 3 x 3 cm

4 rote Zwiebeln

Honig-Kräuter-Marinade

250 ml Olivenöl

1 EL Honig

1 TL Balsamessig

Fein geschnittene Wildkräuter, z. B. Beifuß, Brennnessel, Thymian, Dost, Spitzwegerich,
4 EL bei frischen, 2 EL bei getrockneten Kräutern

1 Prise grob gemahlener Pfeffer

1 Messerspitze Zimt

Wacholder-Senf-Marinade

250 ml Olivenöl

1 EL Honig

1-2 TL mittelscharfer Senf

Fein geschnittene Wildkräuter, z. B. Knoblauchsrauke, Beifuß, Brennnessel, Thymian, Dost, Spitzwegerich,
4 EL bei frischen, 2 EL bei getrockneten Kräutern

3 zerdrückte Wacholderbeeren



Die Zutaten jeweils miteinander vermischen. Je die Hälfte des gewürfelten Wildfleisches darin einlegen und 4-5 Stunden durchziehen lassen.

4 rote Zwiebeln vierteln, einzelne mundgerechte Stücke mit dem Fleisch abwechselnd auf Schaschlik-Spieße aufstecken.

Fleischspieße scharf angrillen, am Rand des Grillrostes bei geringerer Hitze durchgaren lassen, salzen und servieren.

Tipp:

Die Reste der Marinaden können zu Saucen verarbeitet werden.

Dazu jeweils in einer Pfanne erhitzen, mit 1/8 l Rotwein aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Gewürz abschmecken.

1 TL Holunderbeeren-Konfitüre zugeben und warm zu den Spießen servieren.

Guten Appetit!