REZEPT 15 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

15

WildeSpieße

Grillspieße mit Speck und Zwiebel-Relish

WILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 15 · GRILLSPIESSE MIT SPECK UND ZWIEBEL-RELISH

WildeSpieße

Für **4 Personen** Dauer **ca. 30 Minuten**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Für das Relish die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in der Butter 10 Minuten weich dünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren, mit Essig ablöschen, Senf einrühren und einkochen, bis es sirupartig ist. Abschmecken und abkühlen lassen.
2. Die Spieße 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Wer mag, verrührt Öl mit Paprika und Pfeffer und pinselt die Spieße damit ein – nötig ist das nicht: Der Speck, den wir verwenden, ist schon sehr aromatisch und würzt das Fleisch von selbst.
3. Grill auf mittlere Hitze bringen – zu starke Hitze verbrennt den Speck, bevor das Fleisch gar ist. Alternativ eine Grillpfanne erhitzen.
4. Spieße auflegen und unter mehrmaligem Wenden 10 bis 12 Minuten grillen, bis der Speck knusprig und das Fleisch innen noch leicht rosa ist.
5. Vom Grill nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und mit Zwiebel-Relish, Brot und Kräuterquark servieren.

> *Der Speck hält das magere Wild saftig und würzt es – deshalb sparsam mit Gewürzen und die Spieße nicht zu lange auf den Rost. Grillspieße gibt es bei uns auf Vorbestellung.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE SPIESSE

4	Grillspieße vom Wild mit Speck, je ca. 200 g
2 EL	Öl, nach Belieben
1 TL	Paprikapulver edelsüß, nach Belieben
	Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben

FÜR DAS ZWIEBEL-RELISH

3	rote Zwiebeln
1 EL	Butter
2 EL	brauner Zucker
4 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer

DAZU

	Bauernbrot oder Fladenbrot, Kräuterquark

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK