Wildspieße mit Preiselbeersauce

Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Spieße

	Wildfleisch (Reh-, Hirsch-, oder Gamsrücken)
	Würstl
	Speck
	Zucchini
	Paprika
	Champignons
	Wildgewürz

Preiselbeersauce

200 G	Preiselbeermarmelade
3 KLEINE	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
100 ML	Rotwein
250 ML	Wildfond
80 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
	Thymianzweige
	Rosmarinzweige

Zubereitung

Spieße

1. Wildfleisch in Würfel schneiden mit Öl und Wildgewürz marinieren.

   Wildgewürz (aus Pfeffer, Piment, Koriander, Rosmarin, Thymian)

2. Je nach Geschmack abwechselnd Würstel, Speck, Zucchini, Paprika, Champignons, Fleisch und Zwiebeln auf einen Holzspieß stecken.

   Mit Öl bepinseln.

3. Im Ofen (Grillfunktion bei 240 Grad ca. 15 Minuten) oder am Griller grillen.

Preiselbeersauce

1. Zwiebeln klein würfelig schneiden und in Butterschmalz anrösten.

2. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und köcheln lassen.

3. Dann Schlagobers, Preiselbeeren und Gewürze dazugeben.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Für ein ausgewogenes Gericht empfehlen wir ein Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln!