



© Andrea Schilchegger

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!