



# Reh- und Wildschweinsteaks aus der Keule

Für 10 Personen (6 Stunden Standzeit)

- 1,3 kg Rehkeule
- 2 kg Wildschweinkeule
- 500 g Wildschweinhals
- 5 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 8 Blätter Salbei
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- edelsüßes Paprikapulver

Das Fleisch entbeinen, parieren und – gegen die Faser – in circa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen schälen und andrücken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter beziehungsweise Nadeln abzupfen und hacken. Zusammen mit dem Knoblauch und dem Öl verrühren, über das Fleisch geben und maximal sechs Stunden marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht abtupfen und auf einem heißen Holzkohlegrill circa fünf bis acht Minuten grillen. Erst vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Reichen Sie dazu verschiedene Salate und Brot.

**Tipp:** Selbst gemachte Wildbratwürstchen runden das „wilde“ Grillen ab.

## Wild – Die neue große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 10451



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, [kundenservice.shop@paulparey.de](mailto:kundenservice.shop@paulparey.de)