



Wildinnereien am Spieß vom Grill

Für 4 Personen

Spieße

- 1 Zwiebel
- 1 gelbe Zucchini
- je 1 kleine gelbe und grüne Paprikaschote
- 1 Hirsch- oder 2 Rehneren
- 1 Hirsch- oder 2 Rehherzen
- 1 Rehleber
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Einen Grill vorheizen. Holzspieße in Wasser legen. Die Zwiebel schälen und grob zerteilen. Zucchini putzen, waschen und in circa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Rauten schneiden.

Nieren, Herzen und Leber putzen und in walnussgroße Stücke schneiden. Alle Zutaten abwechselnd auf

Spieße stecken. Die Spieße auf dem Grill von allen Seiten rund 2 – 3 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bärlauch-Senf servieren.

Tip:

Wenn Sie die Spieße nicht auf dem Grill zubereiten wollen, braten Sie sie in einer Pfanne in 2 EL heißem Sonnenblumenöl rundherum gut an. Lassen Sie sie dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa 5 Minuten fertig garen.

Bärlauch-Senf für ca. 600 g

- 125 g brauner Zucker
- 200 ml Weißwein
- 300 ml Weißweinessig
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL Salz

- 250 g gelbes Senfmehl
- 50 g schwarzes Senfmehl
- 4 Bund Bärlauch (circa 80 – 100 g)

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Essig auffüllen. Ingwer, Salz und Senfmehle zugeben und sofort von der Herdplatte nehmen. Senfmehl darf nicht kochen. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen, klein hacken und einrühren.

Info:

Außerhalb der Bärlauchsaison können Sie diesen durch eine bunte Kräutermischung ersetzen. So ergibt es einen geschmackvollen Kräutersenf, der ebenso perfekt zu Gegrilltem und Kurzgebratenem passt. Im Kühlschrank hält sich der selbst gemachte Senf gut verschlossen mehrere Wochen.

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. 100 104 51



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