Wildspieße mit Preiselbeersauce

1/2 Spieße

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

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

Zubereitung

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.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Preiselbeersauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

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

Zubereitung

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.