

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehrücken vom Grill mit gegrilltem Gemüse

Zutaten

(für 4 Personen)

800 g Rehrücken am Knochen (oder Rücken von Frischling, Gams)

Salz, Pfeffer

Wacholder gehackt

Thymian gehackt

Olivenöl

Grillgemüse:

600 g verschiedenes Gemüse

(z. B. Zucchini, Melanzani,

Steinpilze, Zwiebel,

Paradeiser)

Salz, Pfeffer

div. Kräuter gehackt

Minuten – rosa ist, aus der Folie nehmen und nochmals kurz auf den heißen Rost legen, damit er das typische Grillmuster erhält.

Gemüse: Für das Gemüse 600 g verschiedenes Gemüse in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen und grillen.

Beilage

Sehr gut dazu passen Erdäpfel, die in Alufolie gewickelt und gleich zu Beginn direkt in die Glut gelegt werden.



Foto WEIDWERK-Archiv/Klöss

Viele Stücke vom Wildfleisch frischen Schalenwildes bekommen erst durch Grillen einen ganz besonderen Reiz, insbesondere die Filetstücke und die Schlögel. Ideal für Wildfleisch ist die Zubereitung auf dem Holzkohlegrill, hier kann man einen Hauch von Lagerfeuer herausschmecken, der zu Wild besonders gut passt.

Zubereitung

Rehrücken: Den Rehrücken mit Gewürzen und Kräutern einreiben und mit etwas Öl in Alufolie einwickeln. Auf den Grillrost legen, öfters umdrehen und rosa grillen. Wenn der Rehrücken – je nach Größe nach etwa 10 bis 15

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at



Foto Mörwald