



ZUTATEN

(4–6 Portionen)

Wildgeflügel-Spieß

1 Filet vom Wildgeflügel pro Person (zum Beispiel Fasan)
Olivenöl
Currypulver, gelb (scharf)
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
Salz
Tandoori Masala (indische Gewürzmischung)
1 rote Zwiebel
1 gelbe Zwiebel
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Pfefferoni

Kräutersauce

frische Kräuter nach Geschmack (Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Majoran o. Ä.)
Salz
200 g griechischer Joghurt
200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Wrap

Tortilla-Wrap oder Fladenbrot

Beilagen

Tomaten
1 kleine rote Zwiebel



Wildgeflügel-Wrap vom Balkengrill

REZEPT VON PROF. MAG. DR. HUBERT KOPESZKI



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Wildgeflügelspieß: Zuerst die Wildgeflügel-Filets in große Stücke schneiden. Anschließend den Boden einer Schüssel mit Olivenöl benetzen und etwa die Hälfte des Fleisches darauf verteilen, das Currypulver darüberstreuen, alles mit einigen Zitronenscheiben belegen, salzen und mit Tandoori Masala würzen. Danach eine weitere Schicht Fleisch in die Schüssel geben, diese erneut mit Zitronenscheiben belegen sowie mit Currypulver würzen und abschließend großzügig mit Olivenöl benetzen. Nun das Fleisch etwa zwei Tage in der Marinade ziehen lassen, währenddessen immer wieder durchmengen. Für den Spieß beide Zwiebelsorten in dicke Scheiben sowie die Paprika und die Pfefferoni in grobe Stücke schneiden. Anschließend Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni und Fleisch abwechselnd auf den Spieß stecken und auf der obersten Etage des Balkengrills platzieren. Immer

wieder wenden, wobei der Spieß nur bei heißer Glut und nicht bei stechender Flamme garen sollte. Nach einiger Zeit den Spieß auf die unterste Etage des Grills setzen und das Fleisch fertig garen. Nun den Spieß vom Grill nehmen und das Gargut wie bei einem Kebab herunterschneiden. Ist das Fleisch in der Mitte noch nicht ganz durch, den Spieß noch einmal auf den Grill geben.

Kräutersauce: Die frischen Kräuter fein hacken, in eine Schüssel geben und salzen. Nun den griechischen Joghurt sowie den Frischkäse hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Serviervorschlag: Den Tortillafladen auf einen Teller legen und das Fleisch sowie das Gemüse vom Spieß darauf drapieren. Tomaten klein und die rote Zwiebel in feine Scheiben schneiden, auf dem Fleisch verteilen, Kräutersauce darübergeben, den Wrap einrollen und fixieren. – Guten Appetit!

Prof. Mag. Dr. Hubert Kopeszki ist leidenschaftlicher Wildbretkoch und betreibt die Website www.wildeskochen.at



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!