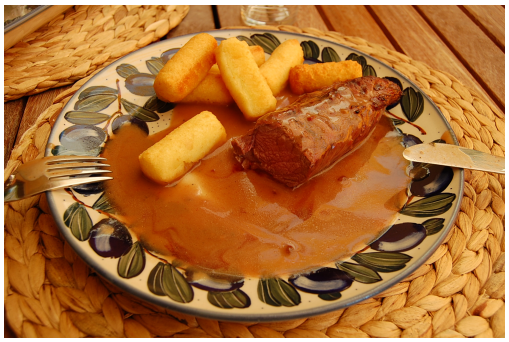
Reinhard´s Grillrezept für Wild





Rückenfilet oder Keulenstücke (gehen tut alles ☺)

Zutaten: Rücken, Filet oder Keule. Hauptsache Wild

1. ¾-1 Liter Rotwein
   1 Esslöffel Honig (Tannenhonig, bevorzuge ich)

2. ¼ Liter Ananassaft
   ¼ Liter Sahne
   1-2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe, etwas Salz und Pfeffer
   2 Wacholderbeeren, 1 Nelke, ½ Teelöffel Paprikapulver
   1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian

3. Bratensaft für die Soße

Rotwein erhitzen und den Honig darin auflösen. (nicht kochen)

Danach Zutaten von Punkt 2 zufügen.

Das Fleisch darin 30 min (je nach Dicke) bei 60°C vorgaren, von Herd nehmen und 2 – 3 Stunden ziehen lassen.

(mit dieser Variante brauchst du das Fleisch nicht mehr stocken lassen sondern direkt vom Grill auf den Tisch)

Grill gut vorheizen!!!!
Fleisch ca. 2 -3 Minuten je Seite grillen (große Hitze), dabei mit der Marinade bestreichen.
Wer ein Fleischthermometer hat, sollte ihn anfangs verwenden. Jeder Grill grillt anders. Kern - Temperatur 65°C- 75°C (bei 75 ist es schön zart Rosa)
Restliche Marinade erhitzen, mit Bratensaft abschmecken und als Soße servieren.

Guten Appetit