

Grillrezepte

Gegrillte Rehsteaks

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Wild, Kalorienarm, Raffiniert, Außergewöhnlich,

4 Rückensteaks vom Reh ca. - 1,5 bis 2 cm dick Schweinsnetz Erdnussöl	10 Wacholderbeeren 70 g Butter Salz Schwarzer Pfeffer
--	--

Schweinsnetz in lauwarmem Wasser einweichen. Gut ausdrücken, in passende Stücke schneiden.

Steaks in einem Hauch Öl sehr heiß anbraten. Erkalten lassen.

Steaks würzen, in Netzstücke einwickeln. Überflüssiges Netz abschneiden.

Die kleinen Fleischpakete auf sehr heißem Grill insgesamt 20 Minuten garen. Nach 5 Minuten die Hitze etwas reduzieren.

Achtung: Die Fleischpakete nur einmal wenden!

An der Herdseite für 5 Minuten durchziehen lassen.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen.

Wenn ein Karamellduft aufsteigt, leicht zerdrückte Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Steaks anrichten.