



Rezepte /// Wild auf Wild

Feurige Wildbretmarinade – Achtung scharf!



Reh oder Wildschweinsteaks mindestens 3 Stunden in folgende Marinade einlegen (besser über Nacht im Kühlschrank)

Zutaten

Auf 3 Esslöffel Raps-Öl:

- 1 Knoblauchzehe
- eine halbe Chilischote
- frischer, nicht zu fein gemahlener schwarzer Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Rosenpaprika

Zubereitung

Rapsöl in eine Schüssel geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Kräutern der Provence und Rosenpaprika würzen. Die Knoblauchzehen pellen, in sehr feine Würfel schneiden oder unter die Marinade rühren. Chilischote in kleine Ringe schneiden und zur Grillmarinade geben. Steaks in der Marinade wenden und die Gewürze leicht einmassieren.