

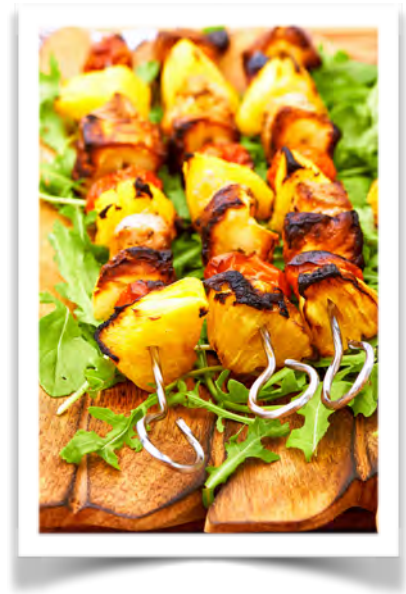
THÜRINGER WILD

natürlich – regional – lecker

Bunte Jägerspieße

Zutaten:

800 g	küchenfertigen Rotwildrücken oder Rotwildfilet,
1 Tasse	Rapsöl
2	Knoblauchzehen
je 1	Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran
1 Prise	Cayennepfeffer Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	kleine Ananas
200 g	Cocktailtomaten



Zubereitung

- Da küchenfertige Rotwildfleisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in eine Schüssel geben.
- Das Rapsöl in eine Schüssel geben und die geschälten und fein gehackten Knoblauchzehen dazugeben. Die Kräuterzweige verlesen, waschen, die Blättchen abzupfen, fein hacken und mit dem Öl vermischen. Das Öl mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.
- Das Gewürzöl zum Rotwildfleisch geben, alles gut miteinander vermischen und das Fleisch im Kühlschrank mindestens eine Stunde marinieren.
- Die Ananas großzügig schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Cocktailtomaten waschen. Die Fleischwürfel mit den Ananaswürfeln und den Cocktailtomaten abwechselnd auf Grillspieße stecken und mit der Ölmarinade bestreichen.
- Die bunten Jägerspieße auf dem Grill oder in der Pfanne braten und auf heißen Tellern dekorativ anrichten. Mit frisch geröstetem Baguette, Kräuterbutter und einem gemischten Salat mit Honigdressing sofort servieren.