

THÜRINGER WILD

natürlich – regional – lecker

Thüringer Wildrostbrätel

Zutaten:

- 4 x 200 g Wildschweinhalssteaks oder Wildschweinschnitzel
- 500 ml Bier
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 4 große Zwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl
- einige Thymian- und Majoranzweige
- einige Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Die Wildschweinhalssteaks oder Wildschweinschnitzel unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in ein Einlegegefäß geben.
- Die Kräuter verlesen, waschen, trocken tupfen, fein schneiden und mit dem Bier und dem Senf in einer Schüssel vermischen. Die Zwiebeln schälen in feine Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Die Marinade über das Fleisch gießen.
- Die Wildschweinhalssteaks oder Wildschweinschnitzel in der Marinade im Kühlschrank mindestens 24 Stunden durchziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Anschließend das Fleisch herausnehmen.
- Die Marinade und die Zwiebeln abstreifen und die Wildschweinhalssteaks oder Wildschweinschnitzel auf dem Grill oder in der Pfanne garen.
- Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gut abgetropften Zwiebeln darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die fertig gebratenen Wildschweinhalssteaks oder Wildschweinschnitzel salzen und pfeffern, mit den gebratenen Zwiebeln dekorativ anrichten und mit Bratkartoffeln sofort servieren.