

Marinieren von Wildkoteletts oder Steaks



Zum Selber-Marinieren empfehle ich folgendes Rezept:

a) vom Wildschwein: Die Koteletts (auch Steaks) von beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen und mit Rosmarin und grobem Pfeffer würzen und einreiben, ca. 1-2 Stunden stehen lassen und dann von beiden Seiten je 1 Minute scharf angrillen und dann je nach Belieben einige Minuten auf wenig Glut fertig grillen, danach salzen. Am besten sind die Grillgeräte die ein indirektes Grillen erlauben.

b) Steaks vom Hirsch und Reh: Die Steaks von einem Stück aus der Keule oder Rücken-Oberfilet runter schneiden. Von beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen und mit Pfeffer, Majoran oder Thymian würzen und einreiben. Grillen wie oben beschrieben und vor dem Servieren salzen.