

REHSPIESSE UND WILDSCHWEINSPIESSE AM ROSMARINZWEIG



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 5 Minuten



Zutaten:

500 g Reh-Oberfilet oder Oberschale / Hüfte aus der Rehkeule, 50 g Bauchspeck vom Wildschwein, 5 Schalotten, 5 Kirschtomaten, 5 schöne Zweige Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Reh-Oberfilet oder Keule und der Länge nach in etwa 2 cm starke Medaillons schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.
2. Kirschtomaten waschen, Schalotten schälen und halbieren.
3. Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, würzen, mit etwas Öl versehen und grillen.