

## WILDSCHWEIN-STEAK, REH-STEAK, HIRSCH-STEAK



**Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 10 Minuten**



**Zutaten: Hüfte, Oberschale, Oberfilet oder kleines Filet**

Olivenöl, Pfeffer, Salz, Kräuter nach belieben.  
Oder auch unser Rezept für Dry Rub, siehe Seite 74.



**Zubereitung:**

1. Vom Bratenstück fingerdicke Steaks schneiden, die Steaks mit Olivenöl gut einreiben pfeffern und wenig salzen und z.B. etwas getrockneten Majoran einstreuen die Fleischstücke 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren lassen.
2. Eine Pfannn, am besten Eisen oder Gusseisen, auf größte Hitze bringen und die Steaks ohne Zugabe von Fett von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Danach die Steaks 5-10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, oder im Backofen bei 80 Grad ruhen lassen.

Natürlich ist auch der Grill oder Beefer die beste Möglichkeit für Wildsteaks.

Von beiden Seiten je 2-3 Minute mit größter Hitze angrillen und dann je nach Belieben einige Minuten mit wenig Glut fertig grillen.

Beim Gasgrill indirekt bei geringer Hitze ca. 80-100 Grad fertig grillen