


LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Jaga – Spieß vom Rehrücken

Die Menge ergibt ca. 6 – 8 Spieße,
je nach Größe!

Menge	Zutaten	Zubereitung
1/2 ca. 800 g	großer Rehrücken	ausgelöst, befreit von Haut und Sehnen, in 3 cm Scheiben schneiden, mit dem Handballen etwas flach drücken, so dass Medaillons entstehen. ca. 25 - 30 cm
12 -14 4 Sch.	Spieße geräuchertes Wammerl, 0,5 cm	in ca. 4 x 4 x 0,5 cm große Würfel schneiden.
3 rote	Zwiebel	vierteln, auseinanderlösen, sodass es einzelne Schalen zum Aufstecken ergibt. in 0,5 cm Scheiben schneiden.
1 12 - 14	Zucchini Cocktailtomaten	Zutaten pro Spieß: 2 Stck. Fleisch, vor und nach dem Fleisch Wammerl, 2 Sch. Zucchini, 2 Tomaten, dazwischen Zwiebel. Tipp: Holzspieße vor dem Stecken etwas ölen. Stecken Sie den Spieß mit 2 Spießen , so verhindern Sie, dass sich die Zutaten beim Wenden drehen.
1 1 EL 1 TL etwas 5 EL	Chili Rosmarinnadeln Salz Pfeffer a. d. M. Olivenöl	Marinade herstellen: halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden. fein schneiden. Zutaten in der Klammer vermischen. Fleischspieße mit der Marinade bestreichen, mind. 5 Std. kühl stellen. Grillen: 5 Min. auf jeder Seite, das Fleisch sollte zartrosa sein. Mit BBQ – Soße, Salat und Weißbrot servieren!