


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

Feine Reh - Herzal vom Grill

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 - 5	Rehherzen	halbieren, waschen, Fett und Adern wegschneiden, trocken tupfen.
1	Chili	Marinade herstellen: halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden. fein schneiden. fein schneiden. fein hacken. Zutaten in der Klammer vermischen. Rehherzen mit der Marinade vermischen, mind. 4 Std. durchziehen lassen. Rehherzen auf jeder Seite ca. 5 – 8 Min. (je nach Größe) grillen, mit wenig würzen.
1 EL	Rosmarin frisch	
1 EL	Thymian frisch	
2	Knoblauchzehen	
etwas	Pfeffer a. d. M.	
5 EL	Olivenöl	
	groben Salz	