



Wildrezept

Rot-Spieße „Just in Time“

Nichts ist schöner als die selbst erlegte Beute eigenhändig zu zerwirken und schmackhaft zuzubereiten. Reinhold Winterl liefert diesmal ein sommerliches Rezept für würzige Spieße vom Rot- oder Rehwild.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Herz, Leber und Nieren vom Rotspießer oder Rehwild
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Paprika
 200 g geräucherter Speck (schön fett)
 Gewürze und Kräuter der Saison
 Salz
 Pfeffer
 Zucker
 Muskat
 Weißwein
 Evtl. Crème fraîche
 Crushed Ice und eine viertel Zitrone

ZUBEREITUNG (Zeit: ca. 20 min.):

Den Aufbruch aus dem Wildkörper nehmen, nach der Kontrolle auf bedenkliche Merkmale sofort waschen und sauber putzen. Anschließend die Organe auf Zitronen-Eiswasser legen (1 Kilo Crush-Eis und 2 Liter kaltes Trinkwasser, in dem eine geviertelte Zi-

trone versenkt wird) und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Gemüse, den Speck und die Organe in circa 1 cm breite Einheiten schneiden, die gleich groß im Durchmesser sind. Abwechselnd sehr eng auf Grillspieße stecken. Das Ganze leicht zuckern und in einer großen Pfanne mit Rapsöl beidseitig scharf anbraten, damit der Zucker karamellisiert. Anschließend mit Weißwein ablöschen und 2 bis 3 Minuten beidseitig schmoren lassen. Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehackte Kräuter zugeben (Alternative wäre Pesto). Ein Löffel Crème fraîche macht die Soße sämig, sofern das gewünscht ist.

Nach einer kurzen Ruhephase von circa 3 Minuten sofort in der Pfanne servieren.



TIPP
 Wer ein bestimmtes Organ nicht möchte, einfach weglassen. Das Gericht ist neben der Grillparty oder dem schnellen Mittagessen auch für die vertraute Jagdrunde sofort nach dem Erlegen eine tolle Sache!



BJV-Aktion
 nur noch gültig
 bis 31.8.2016

Wildkühlschrank LU 4500®

Aktion



- Vorteile:**
- Temp. Bereich -5 bis +16 °C
 - XL-Innenhöhe: 1695 mm
 - für 2 x Rehwild oder 1 x Schwarzwild bis 85 kg
 - Edelstahl-Schweißwanne gratis

Profigerät mit starkem Wildgehänge bis 150 kg belastbar. Besonders sparsam (nur 0,6 kWh / 24 Std. Verbrauch) mit LaPlus Umluftkühlung und Turbosystem.

Außen: 1920 x 600 x 670 mm (HxBxT)
 Innen: 1695 x 505 x 490 mm (HxBxT)

Sonderaktion
 statt 1.199,- jetzt **949,-**
 ...für BJV-Mitglieder sogar nur
 statt 1.199,- jetzt **899,-**

Preise in €, inkl. MwSt. / zzgl. Fracht

Wildkühlschrank LU 9000® Premium

Aktion



- Vorteile:**
- Temp. Bereich -5 bis +16 °C
 - XL-Innenhöhe: 1740 mm
 - für 4 x Rehwild oder 2 x Schwarzwild bis je 75 kg
 - Edelstahl-Schweißwanne gratis

Das Premium-Modell mit vollhygienischem glatten Innenbehälter, komplett frei von Schmutzecken. 2 Wildgehänge bis 200 kg, hohe Stellfüße und Reinigungsablauf am Boden.

Außen: 2120 x 770 x 750 mm (mit Stellfüße)
 Innen: 1740 x 675 x 585 mm (HxBxT)

Sonderaktion
 statt 1.699,- jetzt **1.349,-**
 ...für BJV-Mitglieder sogar nur
 statt 1.699,- jetzt **1.299,-**

Preise in €, inkl. MwSt. / zzgl. Fracht
 Optional: Mittelbahn und Außen-Rohrbahn: € 99,90

Weitere Infos & online bestellen:
www.landig.com | 07581 / 48959-0