

Hirsch-Spiessli



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

MARINIEREN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

8 lange Holz-oder Metallspiesse

FLEISCH

2 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

1 dl Rotwein

1 EL gemischte Kräuter, z. B. Schnittlauch
und Petersilie, fein gehackt

400 g Damhirsch-Geschnetzeltes

¾ TL Salz, Pfeffer

SPIESSLI

200 g Bratspecktranchen, gefaltet

4 rote Zwiebeln, in Spalten

1 Birne, in Stücken

1 EL Bratbutter

DIP

200 g Crème fraîche

2 TL Zitronensaft

2 EL Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

FLEISCH

Zitronensaft, Öl, Wein und Kräuter mischen. Fleisch begeben und zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

SPIESSLI

Fleischstücke mit Speck, Zwiebeln und Birnen an die Spiesse stecken. Hirsch-Spiessli in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 3 Minuten knusprig braten.

DIP

Alle Zutaten verrühren, würzen. Zu den Spiessli servieren.