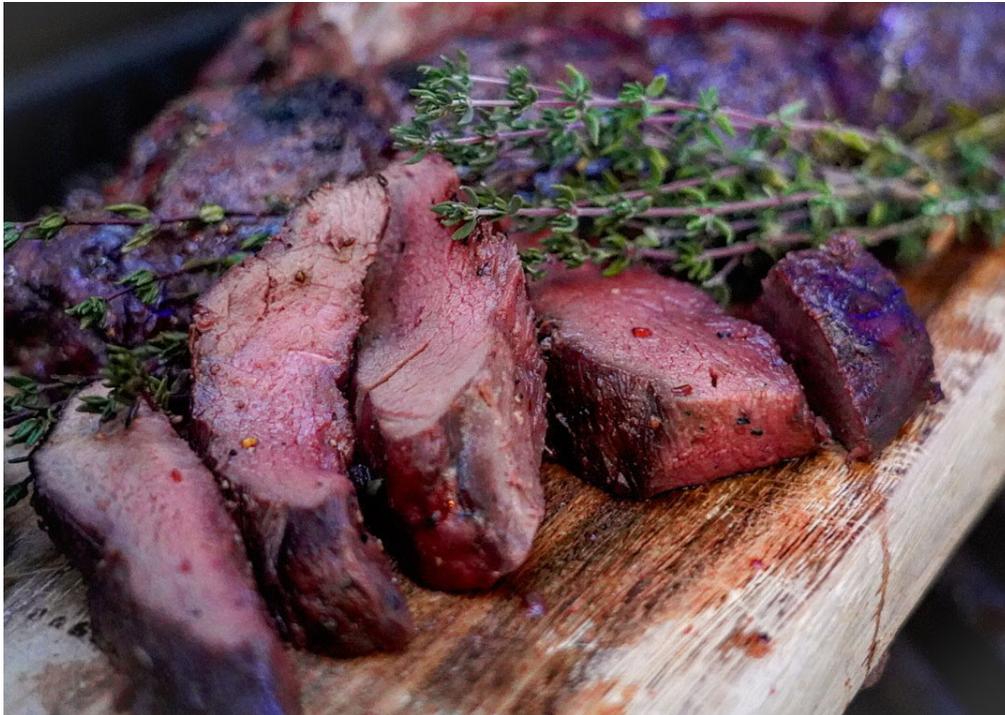




Rehrücken



4 Personen



Vorbereitung: 15 Minuten
Grillieren: ca. 45 Minuten



indirekt bei 140 °C

Einkaufsliste

- 1 Rehrücken
- 2 EL Meersalz
- 2 EL Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren

Marinade

- 2 EL Blaubeermarmelade
- 2 dl Cranberrysaft
- 1 kleine Zwiebel gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 dl Bourbon Whiskey

Zubereitung

1. Die Gewürze (Meersalz, Pfefferkörner und Wacholderbeeren) im Mörser zerkleinern.
2. Vom Rehrücken die Silberhaut entfernen und vom Knochen lösen. Anschliessend das Fleisch mit der Gewürzmischung würzen.
3. Den Rehrücken mit den Thymian- und Rosmarinzweigen belegen und wieder an den Knochen binden.
4. Für die Marinade das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Marmelade dazu geben und alles gut umrühren. Am Schluss kommt der Cranberrysaft und Whiskey dazu. Unter ständigen Rühren die Sauce reduzieren.
5. Den Grill auf das Maximum aufheizen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten.
6. Das Wild in eine hitzebeständige Schale legen und die Temperatur auf 140°C indirekte Hitze reduzieren.
7. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel den Rehrücken weiter garen lassen. Dabei alle 10 Minuten das Fleisch mit der Marinade bestreichen.
8. Hat der Rehrücken eine Kerntemperatur von 54°C erreicht, kann dieser aufgeschnitten und serviert werden.

Tipp

Die Marinade kann auch mit Grand Manier oder Rum erstellt werden.