

Hirsch Minze Spiesse mit...

Zutaten für 4 Personen

20 Stück/e	getrocknete Aprikosen
80 ml	roten Portwein
400 g	Hirschrücken
1 Stück/e	Limette
50 ml	Rotwein
20 Blätter	Minze
2 Prise	Pfeffer aus der Mühle
2 Prise	Salz
4 Stücke/e	Holzspieße
250 g	Quark
1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Minze
1 Stück/e	Limette (Saft)



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen:

ca. 10 Minuten

Hilfsmittel:

Holzspieße, Reibe

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Holzspieße mindestens 1 Stunde wässern. Aprikosen in Portwein einweichen. Den küchenfertigen Hirschrücken in 2 x 2 cm große Würfel schneiden, ergibt 5 Würfel pro Spieß. Limette abreiben und mit Rotwein und Olivenöl verrühren. Jetzt die Fleischwürfel in die Marinade geben und ca. 20 Minuten marinieren. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Minzblätter und Aprikosen abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Basilikum-Minzblätter in feine Streifen schneiden und mit Quark glatt rühren. Nun mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Zubereitung Zwei-Zonen-Glut: Den Weber Q 200 auf mittlere, direkte Hitze vorheizen. Die Spieße von zwei Seiten ca. 3 Minuten grillen. Nun die Spieße in den indirekten Bereich legen und fertig Garen. Die Spieße und etwas Quark auf eine Teller geben.