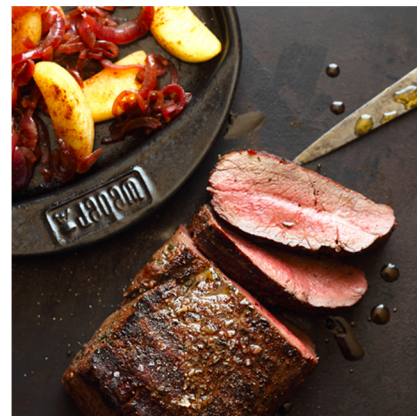


# Hirschrücken mit Apfelscheiben und Kompott von roten Zwiebeln

## Zutaten für 4 Personen

800 g	Hirschrücken (küchenfertig) ohne Knochen
2 EL	Öl
4 Stück/e	Wacholderbeeren
2 Stück/e	Nelken
2 Zehe/n	Knoblauch
4 m.-große	rote Zwiebeln (in halbe Ringe geschnitten)
2 EL	roter Balsamico
1 Stück/e	Lorbeerblatt
1/2 Stück/e	Chilischote
50 g	brauner Zucker
2 EL	Öl
etwas	Salz und Pfeffer
2 Stück/e	Äpfel (geschält und Kerngehäuse entfernt, in 4 Scheiben geschnitten)
50 ml	Calvados
etwas	Zimt



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

### Schwierigkeit:

Mittel

### Hilfsmittel:

Keramische Grillplatte

### Methode:

Indirekt

## Zubereitung

1. Für die Marinade 2 EL Öl, Wacholderbeeren, Nelken, Knoblauchzehen und den Thymian mischen und das Fleisch damit einreiben (mindestens 4 Stunden marinieren). 2. Für das Kompott rote Zwiebeln in Öl anschwitzen und den Balsamico, Lorbeerblatt, Chilischote, brauner Zucker, 2 EL Öl und Salz, Pfeffer hinzufügen. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3. Grill mit keramischer Gussplatte für direkte und indirekte mittlere Hitze (180-200°C) vorbereiten. 4. In der direkten Zone den Hirschrücken von beiden Seiten 3 Minuten angrillen. Danach in die indirekte Zone schieben, bis eine Kerntemperatur von 52-55°C erreicht ist. Herunternehmen und locker abgedeckt etwa 5-10 Minuten ruhen lassen. 5. In der Zwischenzeit ein bisschen Öl auf die Gussplatte geben und die Apfelscheiben auflegen, besprenkeln mit Calvados und Zimt. Sobald sie etwas weich sind, vorsichtig umdrehen und nochmals mit Calvados und Zimt bestreuen.