

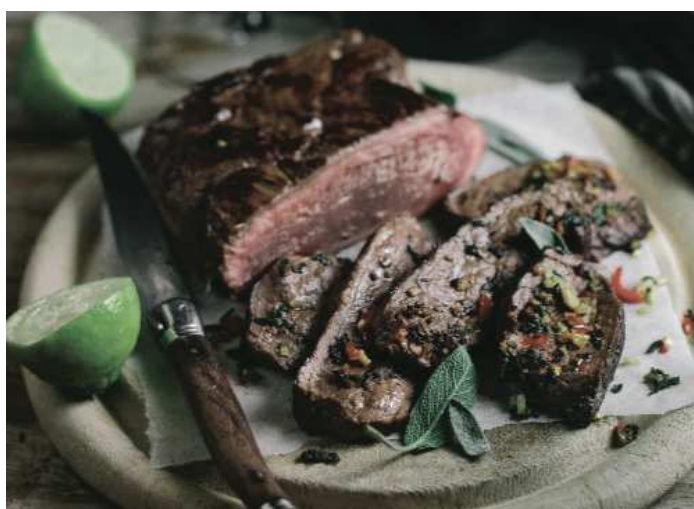
Winzer-Rezepte aus Übersee

Ernst Gouws empfiehlt:

Marinierter Wildrücken vom Grill & Pinotage

Zutaten für 6 Personen als Vorspeise:

600 g Wildrücken vom Reh
(in Südafrika Kudu oder Springbok)
80 ml Rotwein (Pinotage)
2 EL Olivenöl
1 TL Worcester Sauce
1 TL Sesamöl
½ TL Steak Gewürzmischung
1 Zweig frischer Rosmarin
3 frische Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe in Scheiben
1 Limette



Zubereitung

Am Vortag alle Zutaten vermengen und zusammen mit dem rohen Fleisch in einen verschließbaren Plastikbeutel geben und über Nacht marinieren.

Den Grill vorheizen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Über den glühenden Kohlen das Fleisch pro Seite 2 Minuten lang grillen. Danach auf ein Schneidebrett legen und in dünne Scheiben schneiden. Zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer, ein paar Tropfen Limettensaft und wenig Salz würzen.

Als passende Weinbegleitung empfehlen wir das Flaggschiff Südafrikas – den Pinotage.