



Hirsch- oder Rehspießchen Förster-Art

Man nehme:

500 g Wildfleisch (Schlängel)

4 EL Öl

4 EL Rotwein

je 1 TL Pfefferkörner, Rosmarin, Thymian

400 g frische Champignons, 2 Zwiebeln, 4 Scheiben Speck, etwas süße und saure Sahne

Zubereitung:

Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden und mit den Gewürzen, Öl und Rotwein einige Stunden marinieren, Pilze putzen, Zwiebel fein schneiden. Fleisch abwechselnd mit Speck auf Spießchen stecken und ringsum ca. 8 Min. in Butter braten, herausnehmen. Zwiebel in Bratenrückstand 2 Min. mitrösten. Die Champignons dazugeben und mit Sahne aufgießen. Eventuell leicht binden.