



Stüssi's Grill-Coaching



Reh mit Süsskartoffeln

Zutaten

- 1 Süsskartoffel
- 200 g Eierschwämme
- 2 Rehfilets
- Pfeffer
- Salz
- Kartoffelgewürz
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Chilischote

Zubereitung

- 1 Süsskartoffel halbieren.
- 2 Kartoffel Hälften leicht mit dem Messer einritzen.
- 3 Olivenöl über beide Hälften giessen.
- 4 Kartoffeln salzen und mit Kartoffelgewürz und Chiliflocken würzen.
- 6 Süsskartoffeln in oberen Grillstock legen.
- 5 Grilldeckel schliessen und für 15 Minuten grillieren.
- 6 Reh mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Olivenöl auf die Plancha geben, und Zwiebeln, Knoblauch, Chilli und Eierschwämme darauf andünsten.
- 8 Süsskartoffeln vom oberen Grillstock in den unteren, auf die direkte Hitze nehmen.
- 9 Frischen Thymian zu den Pilzen geben und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 10 Rehfilet bei voller Hitze anbraten, Deckel dabei offen lassen.
- 11 Reh kurz vor dem Garpunkt wenden
- 12 Süsskartoffeln und Pilze auf ein Holzplättchen legen.
- 13 Reh vom Grill auf Holzplättchen legen, wenn die Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.
- 14 Reh aufschneiden und mit Chiliflocken dekorieren.

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

