

Wacholdersteak vom Wildschwein

4 Wildschweinsteaks
40 ml Gin
Worcestersauce
30g Olivenöl
8 Wacholderbeeren, zerdrückt
Butter zum Braten

- ◆ die vorbereiteten Wildschweinsteaks trocken tupfen und glattstreichen
- ◆ Gin, Worcestersauce, Olivenöl, und zerdrückte Wacholderbeeren mischen und die Steaks darin einlegen, zugedeckt im Kühlschrank etwa 12 Stunden ziehen lassen
- ◆ die Marinade abstreifen und die Steaks in reichlich Butter rosa braten
- ◆ beim Anrichten mit gehackten Wacholderbeeren bestreuen und mit Wacholderbutter servieren

Beilagen: Pommes frites, grüner Salat

Irene Firley, Neddenaverbergen

