

## Wildfleisch, gegrillt für die Sommerparty

Keule vom Reh-, Damwild oder Wildschwein

Salz

Pfeffer

Grillgewürz (vom Aldi)

Zwiebeln

Knoblauch

frische Kräuter

Öl

- ◆ Fleisch in Scheiben schneiden
- ◆ mit Salz, Pfeffer und Grillgewürz in einen Topf legen,
- ◆ Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter zufügen,
- ◆ mit gutem Öl aufgießen und den Deckel schließen,
- ◆ zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen

Christiane Gätje, Langwedelermoor

