

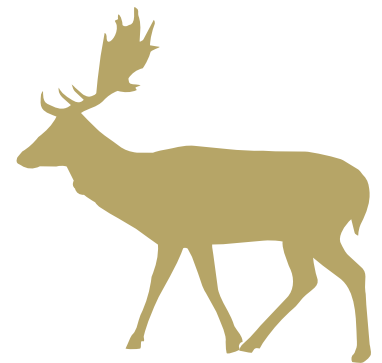


Fotos: Jannik Hennefarth

NIEREN-HERZ-SPIESSE VOM DAMWILD

auf Zwiebelsalat

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



ZUTATEN

FÜR DREI SPIESSE:

- › 2 Nieren vom Damwild (wahlweise vom Rotwild oder 4 Nieren vom Rehwild)
- › 1 Herz vom Damwild (wahlweise vom Rotwild oder 2 Herzen vom Reh)
- › 1 Apfel
- › 2 Spitzpaprika
- › Weiße und gelbe Zwiebeln
- › Peperoni
- › Rosmarinzwige
- › Salz und Pfeffer
- › Öl zum Bestreichen

FÜR DEN ZWIEBELSALAT:

- › 4 große, rote Zwiebeln
- › 2 EL Olivenöl
- › ½ Hand glatte Petersilie
- › 1 TL Zucker
- › 3 TL Sumach-Gewürz
- › Saft einer halben Zitrone
- › Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- › Die Nieren halbieren, das Innere entfernen, in Scheiben schneiden und wässern. Das Herz von umliegendem Fettgewebe befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- › Die roten Zwiebeln schälen und in Scheiben hobeln oder fein schneiden. Die Zitrone auspressen, die Petersilie hacken und mit Öl, Zucker und Sumach vermengen. Mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und ziehen lassen.
- › Die weiße und gelbe Zwiebel schälen, vierteln und in ihre einzelnen Schichten zerteilen. Den Apfel in Scheiben schneiden, den Spitzpaprika der Länge nach halbieren und in zwei Daumen breite Scheiben schneiden.
- › Alles auf Schaschlikspieße stecken, mit etwas Öl einpinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig grillen.
- › Auf dem Zwiebelsalat anrichten und servieren.

i

Sumach ist ein Gewürz aus der orientalischen Küche mit fruchtig-säuerlicher und leicht herber Note und ist zuverlässig in türkischen Supermärkten sowie problemlos online erhältlich.

