

Foto: Marcel Martig

SCHASCHLIK
VON DER WILDENTE

VON WILD REBELL MARCEL MARTIG

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Muskelmagen von der Ente
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika1
- rote Zwiebel
- 4 Holz- oder Metallspieße
- 20 g WildRebellen WildFire
- Wurzelgemüse
- Tomatenmark
- Wildfond

ZUBEREITUNG

- Den Muskelmagen in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Wild-Fire bestreuen. Alternativ können statt Muskelmagen auch Würfel aus der Brust oder anderes Wildbret genutzt werden.
- Die Paprika in große Stücke und die Zwiebeln in Spalten schneiden.
- Anschließend Fleisch, Paprika und Zwiebeln im Wechsel auf die Spieße stecken und von allen Seiten in der Pfanne scharf anbraten.
- Wurzelgemüse und Tomatenmark mit anrösten und anschließend mit Wildfond ablöschen.
- Die Spieße und den Sud in eine Auflaufform geben. Die Schaschlik sollten vom Sud bedeckt sein.
- Bei 160 Grad im Backofen für eine Stunde schmoren.