

KOSAKENSPIESS

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 10.-

Nährwert pro Rezept

211 Kcal, 6 g Fett, 3 g KH

Zutaten

3 g RedLine Kosaken BBQ

12 g Wasser

1 g Sonnenblumenöl

150 g Reh, Hirsch oder Wildschwein, würfeln

50 g Steinpilze, würfeln

1

in einem Beutel Marinieren

abwechselnd auf Spiessli stecken

ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen

kurz anbraten

bei 180° im Ofen 5 - 8 Min. fertig garen

Tipp:

Fleisch kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen