

Rezept

Gegrillte Hirschkarrees

Ein Rezept von Gegrillte Hirschkarrees, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|---|
| 4 Zweige Zitronenthymian | 2 Hirschkarrees (à ca. 600 g) |
| 1/2 TL gemahlener Piment | 75 ml Cassislikör (Schwarzer Johannisbeerlikör;
ersatzweise 2 EL Johannisbeergelee) |
| 75 ml Olivenöl | Salz |
| frisch gemahlener Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Zitronenthymian waschen und trocken schütteln. Fleisch von Häutchen befreien, mit Piment einreiben und mit Thymian, Likör und Öl in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, mischen und im Kühlschrank 4 Std. marinieren.
2. Den Grill vorbereiten. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zuerst die Knochenseite auf dem heißen Grillrost 3-4 Min. grillen, wenden und in weiteren 15-20 Min. fertig grillen, dabei mehrmals wenden. Anschließend in Alufolie wickeln und ca. 5 Min. ruhen lassen.