

# Wildgerichte

## Frühlingskeule am Spieß



Zunächst entfernen Sie die Borsten und brühen die Keule kurz ab um sie keimfrei zu machen. Entfernen Sie nicht die Schwarte.

Danach salzen und pfeffern Sie die Keule und geben sie für mehrere Tage in eine Marinade aus zerkleinerten Schalotten, Karottenscheiben, Thymian, Lorbeer, Rosmarin, und Petersilie, Öl und Zitronensaft. Mehrmals wenden.

Trocknen Sie die Keule ab und braten sie am Spieß. Während des Bratvorgangs übergießen Sie die Keule mehrfach mit der Marinade. Die gegarte Keule vom Spieß nehmen, die Schwarte ablösen und im Ofen glacieren. Zur Keule reichen Sie eine Pfeffersahnesauce mit grünen Pfefferkörnern.

Als Beilagen empfehle ich Kartoffelknödel, Apfelmus, Rotkohl, Preiselbeeren oder Johannisbeergelee und einen kräftigen Rotwein.

Guten Appetit