



HIRSCHRÜCKEN mit Orangenglasur

Für 6 Personen

ZUTATEN

ca. 1,30 kg Hirschrücken, pariert, küchenfertig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Glasur:

1 Stück Ingwer ca. 3 cm geschält und gerieben
500 g Orangenmarmelade
3 El Worcestershiresauce
3 Knoblauchzehen fein gehackt
1 Tl Chilipulver 3 El Dijonsenf
ca. 400 ml Schwarzbier.

Zubereitung

1. Grill für indirekte Hitze ca. 160 Grad vorbereiten. Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und indirekt, wenn vorhanden am Warmhalterost grillen
2. In der Zwischenzeit sämtliche Zutaten für die Glasur in einen Topf geben und auf dem Seitenkocher oder Herd einkochen.
3. Wenn das Fleisch eine KT von 35 Grad hat wenden und beginnen, das Fleisch mit der Glasur zu bestreichen, zwei bis dreimal im Abstand von ca. 5 Minuten wiederholen . Bis eine Kerntemperatur von 55-56 Grad erreicht ist = Garstufe medium
4. 10 Minuten in Alufolie oder einem (vorgewärmten Bräter) oder im Backrohr bei 50 Grad rasten lassen und mit den Beilagen und der restlichen Glasur anrichten.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill und Bräter
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 30 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekt, mittlere Hitze (ca. 200 °C)
<u>Ruhezeit:</u>	ca. 10 Minuten
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht