



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Wild**:

Aromatisierter Rehrücken mit Würzkartoffeln

Zutaten:

1 EL Chili-Spice-Mix für Wild

1 TL grobes Meersalz, bei Bedarf mehr

750 g Rehfilet, gewaschen, trocken getupft

Olivenöl zum Marinieren

1 kg Kartoffeln (Erdäpfel), geschält, halbiert oder geviertelt, gargekocht

Zubereitung:

1. Den **Chili-Spice-Mix für Wild** und das Meersalz in einem Mörser miteinander zerstoßen und gut vermischen. Das Rehfilet zusammen mit der Würzmischung in eine tiefe Schüssel geben und mit so viel Olivenöl begießen, dass das Fleisch gänzlich bedeckt ist. Die Schüssel abdecken und gekühlt für mindestens drei Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen.
2. Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und kurz abtropfen lassen. Zwei Esslöffel der Würzmarinade in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Rehfilet darin rundherum kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen, in eine ofenfeste Form legen, vier Esslöffel der Würzmarinade rund um das Fleisch in die Form geben und etwa sieben Minuten im vorgeheizten Backrohr fertiggaren. Herausnehmen, in Alufolie einschlagen und mindestens zehn Minuten ruhen lassen.
3. Damit die restliche Würzmarinade genutzt wird, diese in eine tiefe Pfanne geben und darin die gekochten Kartoffeln herausbraten. Zusammen mit dem Rehfilet servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt