

# Wildspießchen



1. Für die **Wildspießchen** das Fleisch sowie Lardo, Paprika und Zwiebel in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Champignons im Ganzen lassen.
3. Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspießchen stecken.
4. Mit Pfeffer würzen, leicht salzen und mit gerebeltem Zitronenthymian bestreuen.
5. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen, die Spießchen von allen Seiten insgesamt ca. 5 Minuten grillen.

## Tipp:

Dazu passt sehr gut z. B. Cumberlandsauce und knuspriges Baguette.

## Zutaten für 4 Portionen:

600 g Fleisch (aus dem Rehschlägel)  
300 g Champignons (kleine)  
100 g Lardo (italienischer Speck, alternativ: Bauchspeck, dünn )  
100 g Paprika (rot, grün)  
100 g Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Zitronenthymian  
Olivenöl