

FEINES  
AUS DER  
STEINHOFF  
KÜCHE

# REHRÜCKEN MIT GEGRILLTEM SPARGEL



*Spargelhof*  
STEINHOFF

# REHRÜCKEN MIT GEGRILTEM SPARGEL

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 – 1.000 g Rehrücken  
1 Pck. Kräutermarinade (Gewürzregal)  
1 kg. Grünspargel  
500 g Erdbeeren  
100 g Butter  
½ TL Brauner Zucker  
1 TL Salz & ½ TL Weißer Pfeffer  
Knoblauch  
1 Spargelbrot

---

## ZUBEREITUNG

Rehrücken unter kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen, mit der Kräutermarinade einreiben und bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. einziehen lassen. Grünen Spargel waschen, Enden abschneiden, die unteren 5 cm schälen.

Spargelbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zur Seite legen. Butter bei niedriger Temperatur „bräunen“, mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker und einer Prise Knoblauch abschmecken, warm halten.

(Gas-)Grill bei höchster Temperatur vorheizen und den marinierten Rehrücken für 1 Min. von allen Seiten anbraten, bei mittlerer Stufe garziehen lassen (58 Grad Kerntemperatur = Medium).

Spargel auf dem Grill (alternativ in der Pfanne) anbraten. Spargelbrot von beiden Seiten anrösten, mit dem Rehrücken und den Erdbeeren anrichten. Zum Finish die gebräunte Butter über den Spargel streichen und genießen.

**TIPP:** Wer mehr Soße möchte, lässt das Ei aus der Soße weg und gibt dafür etwas vom gekochten Spargelwasser dazu.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff  
[www.spargelhof-steynhoff.de](http://www.spargelhof-steynhoff.de)

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde  
02522 - 21 96 · [info@spargelhof-steynhoff.de](mailto:info@spargelhof-steynhoff.de)