

**Rezept des Monats**  
August 2011



*Der Bauernmarkt  
im Internet*  
bauernmarkt-olpe.de

## Wildsteaks vom Grill

### **Zutaten (für 4 Personen):**

- 1 kg Wildsteaks
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Senf
- 1 Flasche Bier
- 10 EL Olivenöl
- Thymian und Rosmarin
- Salz und Pfeffer



### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, mit den anderen Zutaten zu einer Marinade vermischen.
2. Fleisch einige Stunden (z.B. über Nacht) in der Marinade ziehen lassen.
3. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten etwa 5 Minuten garen.

Dazu Baguette oder Focaccia und ein knackiger Salat.

*Guten Appetit!*

**Rezept des Monats**  
August 2011



*Der Bauernmarkt  
im Internet*  
bauernmarkt-olpe.de

## Gefüllte Focaccia

### **Zutaten (für 4 Personen):**

- 4-6 Focaccia
- 400 g Tomaten
- 80 g getrocknete Tomaten in Öl
- 80 g Oliven
- 100 g Rucola
- 8-10 Scheiben Bauernschinken
- 250 g Bauernkäse



### **Zubereitung:**

1. Die Focaccia einschneiden und etwas aufklappen.
2. Die frischen Tomaten entkernen und würfeln, die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden, die Oliven ebenfalls etwas klein schneiden. Rucola etwas zerzupfen, den Käse in Scheiben schneiden.
3. In die Brottaschen zuerst jeweils eine Scheibe Schinken legen, danach alle anderen Zutaten für die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Alles salzen und pfeffern, als letztes wiederum eine Scheibe Schinken einlegen. Zuklappen und etwas andrücken.
4. Die gefüllten Focaccia auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad so lange backen, bis sie schön gebräunt und knusprig sind.

Tipp: Statt Schinken kann man auch sehr gut Salami nehmen.

*Guten Appetit!*