

Røggrillet vildtrullesteg

1 fladt stykke kød eller tildannet stykke.

Hakket rødløg, rosmarin

Paprika, Himalayasalt, rosa peber,

Tranebær, hakkede valnødder, citronskal, husblads

Kødet drysses med de forskellige ingredienser. Husbladsblade lægges i blød i koldt vand.

Læg de udblødte husbladsblade ovenpå kødet og krydderierne. Rul kødet stramt som en rullepølse.

Vikkel bomuldssnor om kødet.

Kødet drysses med salt, peber og paprika på ydersiden.

Læg 2 foliebakker med bøgesmuld på briketterne. Læg låget på grillen. Når bøgesmuldet røger, lægges kødet på indirekte stegning med stegespid, til centrumstemperatur på 68-70 grader.

Vend kødet når halvdelen af tiden ca. er gået.

Køl rullestegen helt af i køleskabet under let pres.

Skær kødet som pålæg.