

Rack vom Wildschwein

Hauptgang für 3 Personen

600 g Wildschweinrack

Marinade

60 g Olivenöl

15 g Fleischgewürz

5 g Zimtpulver

3 g getrocknete Chilischote aus der Mühle

50 g flüssige Butter

1. Fleisch mit der Marinade bestreichen, in Frischhaltefolie einpacken, über Nacht im Kühlschrank marinieren. 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Grill 3 Minuten, 220 °C indirekt vorheizen.

3. Wildschweinrack auf den Grill legen, etwa 20 Minuten bei 220 °C indirekt grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58 °C hat, zweimal mit Butter bestreichen. Rack vom Grill nehmen, mit Alufolie zugedeckt (nicht einpacken) etwa 6 Minuten ruhen lassen; die Kerntemperatur steigt auf etwa 65 °C.

Trichter: Normalposition | Deckel: geschlossen | Grillzubehör: Grillrost | Vorheizen: 220 °C, 3 Minuten, Stufe 2, geschlossener Deckel | Grillzeit: 20 Minuten | Ruhezeit: 6 Minuten

Alle Fotos und Rezepte auf dieser Seite:

© Fona Verlag, 2012, aus dem Buch „Der Outdoorchef“ von Ueli Bernorld (Grill-Ueli)

Foto: © Andreas Thumm, Freiburg i.Br.

