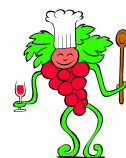




Kochrezept



Rezept: 2.366 – „Gegrillte Wildschweinkeule“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Einfach und saulecker - ganze Wildschweinkeule gegrillt.

Zutaten für 4 Personen:

1 Wildschweinkeule – 4 Knoblauchzehen - 1 Esslöffel Senf - 1 Schuss Sojasoße - 1 Tasse Olivenöl –
1 Schuss Zitronensaft 1 Esslöffel Honig

Zubereitung: Wildschweinkeule

Die Keule von Sehnen und Silberhaut befreien. Den Knochen vorsichtig auslösen. Das Fleisch mit der Marinade, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben und zirka 6 Stunden einwirken lassen. Gelegentlich durchkneten. Anschließend das Fleisch trocken tupfen und erneut salzen und pfeffern. Auf den Grill geben und von beiden Seiten anrösten. Nun den Braten auf eine Grillschale geben und bei indirekter Hitze zirka 3 Stunden grillen. Gelegentlich mit der Marinade einpinseln. Die Garzeit hängt stark vom Grill und dem Wildbretgewicht ab. Tipp: Ein Garthermometer zeigt an, wann die erforderliche Kerntemperatur von 85 Grad erreicht ist.

Zubereitung Marinade

In einer Tasse Öl, Senf, Zitronensaft, Sojasoße, Honig und die zerdrückten Knoblauchzehen vermischen.

Beilagen:

Dazu passt: Ein frischer Salat, knuspriges Baguette und ein würziger Senf-Dip.

Weinempfehlung: Hier gehört ein kräftiger Tauberschwarz „R“ vom Tauberschwarz-Weingut Hofmann

Gebt starkes Getränk dem Umkommenden, und Wein denen, die betrübter Seele sind:
Er trinke und vergesse seine Armut und gedenke seiner Mühsal nicht mehr.

„vividus-natürlich®“ - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: info@vividus-natuerlich.de * www.vividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de