

Rack vom Wildschwein

Zutaten:

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

Trichter: Normalposition
Deckel: geschlossen
Grillzubehör: Grillrost
Vorheizen: 220 °C, 3 Minuten,
Stufe 2 mit geschlossenem Deckel
Grillzeit: 20 Minuten
Kerntemperatur vor Ruhezeit: 58 °C
Ruhezeit: 6 Minuten
Kerntemperatur nach Ruhezeit: 65 °C

Zubereitung:

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 auf 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.