

## Wildschweinrücken grillen

Ganz gut geht das Grillen von einem (oder mehreren) großen Fleischstücken in einem "Amerikanischen Grill" oder Smoker, also auf jeden Fall einer mit Deckel.

Nun nimmt man diesen Grill und macht Feuer, nach Wunsch mit Holz oder Grillkohle. Wegen der langen Garzeit empfehlen sich allerdings Holzkohle-Briketts.

Wenn die Kohle durchgeglüht ist, kommt ein schönes Stück Fleisch, gut durchwachsen, zB Rücken, Nuss oder Keule (ruhig mit Knochen) schön mit Olivenöl einreiben, mit Salz, Pfeffer, Kräutern und was sonst noch gefällt. Zu viel Würze (außer Salz und Pfeffer) sollte , wegen dem Eigengeschmack, bei Wild jedoch nicht verwendet werden.

Mit Kenntnissen aus der Räucherei kann man auch mit verschiedenen Hölzern oder Spänen, über die Kohle gestreut, Aroma zu erzeugen.

Das Fleisch wird nun ohne Deckel rundum angegrillt, jede Seite ca. 10 Minuten, dann mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde pro 400 Gramm Fleisch weiter grillen.

Zwischendurch nach dem Feuer schauen und Kohlen oder Holz nachlegen.

Damit kein Öl/Fett ins Feuer läuft, kann unter das Fleisch etwas Alu-Folie oder ähnliches gelegt werden, die das Fett ohne Stichflammengefahr auffängt.

Meistens wird das Fleisch so zart, daß man kein Messer braucht.

