



Stüssi's Grill-Coaching



Wildschwein Gigot

Zutaten

Wildschwein Gigot

Knoblauch

Rosmarin

Gewürzmischung z.B.: Mississippi Rub

helles Starkbier

Ahornsirup

Sojasauce

Zubereitung

- 1 Wildschwein über Nacht in zusammen mit Knoblauch und Rosmarin in Bier einlegen
- 2 Gigot auf heissen Grill legen und würzen
- 3 Für fünf Minuten bei voller Hitze anbraten
- 4 Marinade zubereiten:
helles Starkbier, Ahornsirup, Sojasauce , Knoblauch und Rosmarin in Schüssel geben
- 5 Wildschwein wenden
- 6 Nach weiteren fünf Minuten, Brenner auf Null stellen, um indirekte Zone zu schaffen
- 7 Fleisch in Mitte legen und von beiden Seiten niedergaren
- 8 Gigot mit Marinade einreiben, Rosmarin dafür als Pinsel verwenden
- 9 Nach 3.5 Stunden, Wildschwein vom Grill nehmen
- 10 Schaufel mit Rosmarin dekorieren
- 11 Wildschwein in Streifen schneiden und auf Schaufel legen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

