



Stüssi's Grill-Coaching



Wildschwein im Butternusskürbis

Zutaten

500 g Wildschweinnuss
1 Butternusskürbis
Olivenöl
BBQ Gewürzmischung
Whiskey
Chilli

Zutaten Marinade

4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz
3 Frühlingszwiebeln

Zubereitung

- 1 Kürbis der Mitte nach teilen und Kernen entfernen.
- 2 Ritze in Kürbisoberflächen machen.
- 3 Kürbishälften auf den Grill legen, mit der Schnittfläche nach unten.
- 4 Wildschweinnuss in kleine, feine Stücke hacken.
- 5 Nach ca. 5 Min den Kürbis wenden und Olivenöl auf Plancha giessen.
- 6 Fleisch auf die Plancha geben und mit BBQ Gewürzmischung würzen.
- 7 Olivenöl, fein gehackter Thymian und Rosmarin und Prise Salz in Schale geben.
- 8 vorderen, weissen Teil von Frühlingszwiebeln auch in Schale geben.
- 9 Kürbis mit der gemachten Marinade einstreichen.
- 10 Olivenöl soll in die Ritzen gelangen und Kräuter in der Aushöhlung verteilen.
- 11 Whiskey über die Wildschwein Stücke giessen und 2-3 Min ziehen lassen.
- 12 Kürbis mit dem Wildschwein füllen.
- 13 Rest der Frühlingszwiebeln schneiden und auf Kürbis verteilen.
- 14 Chili als Farbtupfer verwenden.
- 15 Für 5 Min garen lassen, danach anrichten.

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

