



REZEPT 22 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

Wilde Schulter

vom Wildschwein, langsam gegrillt

22



WILDSCHWEIN



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildeSchulter

Für 4 Personen Dauer ca. 9 Stunden, dazu 24 Stunden in der Lake



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Wasser und Salz verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Zwiebel und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Schulter einlegen und zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.
- 2 Das Fleisch aus der Lake nehmen, trocken tupfen und mit grob gebrochenem Pfeffer und etwas Salz würzen.
- 3 Den Grill für indirekte Hitze auf 100 °C vorheizen. Die Schulter 8 Stunden indirekt grillen und die Temperatur dabei möglichst gleichmäßig halten.
- 4 Den Grill auf 150 °C hochheizen. Die Schulter mit BBQ-Soße bestreichen und 20 bis 30 Minuten grillen. Wenden, erneut bestreichen und weitere 20 bis 30 Minuten grillen.
- 5 Den Vorgang noch einmal wiederholen, bis die Kruste rundherum gut karamellisiert ist. Die Kerntemperatur muss mindestens 70 °C betragen.
- 6 Kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden – das ist bewusst kein Pulled Pork.
- 7 Mit knackigem Rotkohlsalat und griechischem Joghurt mit Knoblauch servieren.

*Ein Gastrezept vom Grillteam „learning by Burning“.
Schwarzwild immer durchgaren – die Kerntemperatur mit dem Thermometer prüfen.*

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de**

Zutaten

FÜR DIE LAKE

2 l	Wasser
40 g	Salz
1	große Zwiebel
1	Knoblauchknolle

FÜR DIE SCHULTER

1	Wildschweinschulter mit Knochen, ca. 2 kg
	grob gebrochener Pfeffer, Salz
ca. 200 ml	Barbecue-Soße nach Wahl

DAZU

Rotkohlsalat mit Zwiebeln und Johannisbeeren, griechischer Joghurt mit Knoblauch



INSTAGRAM



FACEBOOK