



BERSTECHER

Wildschwein Spare Ribs BBQ

Zutaten

Spare Ribs vom Wildschwein ca. 400g / Person
2 EL Butter
1 Zwiebel feingewürfelt
2 Knoblauchzehen zerkleinert
1/2 TL Salz
1 TL Chilipulver
5 Wacholderbeeren
4 EL brauner Zucker (wahlweise Honig)
4 EL Worcestershire Sauce
5 cl Gin
1 TL grüner Pfeffer in Lake
100 g Johannisbeeren (wahlweise 2 EL Johannisbeergelee)
2 EL Sojasauce
400 ml Tomatenketchup

Zubereitung

Vorbereitung einen Tag vorher:

Alle Gewürze des Barbecue Rubs miteinander vermengen, die Wildschwein-Rippchen damit einreiben und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Butter für die Barbecue Sauce (BBG-Sauce) in einem Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen, gut verrühren und bei mittlerer bis niedriger Hitze mindestens 30 - 40 Minuten einkochen lassen. Die Sauce in eine Schüssel füllen und ebenfalls kalt stellen.

Am Tag des BBQ:

Die Spare Ribs in Aluminiumfolie einschlagen und sie im Backofen bei etwa 100 ° C eine Stunde vorgaren. Die Spare Ribs aus dem Ofen nehmen. Einen Teil der BBQ-Sauce abnehmen und die Spare Ribs damit bestreichen, anschließend bei mittlerer Hitze, bei etwa 180 ° C auf einem Holzkohlegrill langsam grillen (Zubereitung im Backofen bei 150 - 180 ° C ist auch möglich).

Beim Grillen die Spare Ribs regelmäßig wenden und darauf achten, dass die Spare Ribs nicht anbrennen. Nach der Hälfte der Garzeit sie noch einmal mit der Sauce bestreichen und sie fertig garen. Die Spare Ribs nochmals bestreichen und sie mit der restlichen BBQ-Sauce servieren. Dazu passen selbstgemachte Pommes Frites.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de