

WILDSCHWEINKEULE MIT ANANAS UND ESPRESSO



Eine wilde Kochidee von Autor,
Kabarettist und Hobbykoch
SVEN KEMMLER
► www.sven-kemmler.de

ZUTATEN für 4 Personen

1 kg Wildschweinkeule

Für die Marinade:

0,5–0,75 l Ananas-Direktsaft

4 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

2–3 Chilischoten

optional:

5 Stück Sternanis

5 Stück Nelken

5 Stück Piment

1 TL Kreuzkümmel

3 Lorbeerblätter

Für den Rub:

1 EL Kaffee

1 TL Salz

1 TL Cayenpeffer

ZUBEREITUNG

1. Wildschwein in einer Tupperdose, Schüssel oder Plastiktüte marinieren, im Idealfall 24 Stunden, notfalls ist alles ab 3 Stunden ok.
2. Fleisch aus der Marinade nehmen, Marinade in einen kleinen Bräter/Topf, das Wildschwein grob mit dem Rub einreiben.
3. Den Rest des Rubs, oder was beim Einreiben abfällt, in die Marinade geben, dazu nochmal 1 Esslöffel Kaffee in die Marinade.

Mit Grill

Das Schwein scharf und sehr heiß ca. 10 min von allen Seiten angrillen. In einen feuerfesten Topf mit der Marinade legen (Fleisch sollte fast bedeckt sein), mit Deckel oder Folie verschließen (falls vorhanden, Deckel des Grills schließen). Ideal ist, wenn die Sauce Rauch abbekommt. Auf indirekter Hitze 2–2,5 Stunden köcheln lassen. Marinade abfüllen und auf dem Herd noch etwas einkochen lassen.

WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München
www.wilde-zeiten.store

Nach Geschmack etwas eindicken, montieren oder nachwürzen. Das Fleisch auf dem Grill nochmal bei mittlerer Hitze 10–20 Minuten grillen. Tranchieren und mit Sauce genießen, lecker ist auch noch eine Scheibe krosser Bacon darauf.

Ohne Grill

Wildschwein in einer Pfanne rundum scharf anbraten, dann mit der Marinade/ Sauce 2–2,5 Stunden bei 140 Grad abgedeckt im Ofen köcheln.

Wenn die Möglichkeit besteht zu räuchern, gibt es einen schönen Extrakick, wenn man die Sauce ein wenig räuchert.

Dazu passen sehr gut Blaukraut und Feldsalat.

Wir wünschen guten Appetit!

