Candy Bacon - Wildschweinkeule

Seid ihr noch auf der Suche nach einem absolut genialem Grillrezept und wollt nicht schon wieder Gänsebraten zubereiten? Dann habe ich heute das perfekte Rezept für den Herbst für Euch!

Meine Mitarbeiterin hat mich kürzlich doch glatt gefragt, ob ich eine Wildschweinkeule gebrauchen kann, da sie ein 3,5 kg Schmuckstück von einem befreundeten Jäger bekommen hat!? Leider ist sie ihr etwas zu groß! Ich sagte sofort ?LOGISCH?!

Tausche Rind gegen Wild

Ich sage Euch, das Rezept ist der Knaller! Mal wieder so ein Gericht, in das ich mich reinlegen könnte! Bis auf die längere Garzeit im Grill ist die Wildscheinkeule super einfach zuzubereiten und ein paar Wild-Preiselbeeren geben dem ganzen den letzten Schliff. Ich hatte die Keule fast 15 Stunden im Grill, allerdings hätten man Sie auch schneller machen könnten, aber ich wollte sie Low&Slow zubereiten. Das Fleisch ist dadurch extrem zart und wir waren begeistert von diesem Rezept! Als Beilage hatten wir Knödel und Omi´s Blaukraut, aber da könnt ihr natürlich nach Belieben variieren.

ZUBEREITUNG

Die Wildschweinkeule waschen und trocken tupfen. Ich habe das überschüssige Fett abgeschnitten. Ankerkraut Wild-Gewürz zum Olivenöl geben und gut vermischen. Die Wildschweinkeule damit von allen Seiten einreiben, mit Bacon belegen und am besten über Nacht zugedeckt und gekühlt durchziehen lassen. Ich habe sie gleich auf den Bräter gegeben, so wird das Olivenöl schön aufgefangen. Am nächsten Tag die Zwiebeln und die Karotten in den Bräter geben und den Wildfond dazu gießen. Nun die Keule in den vorgeheizten Grill oder Smoker bei 100 Grad indirekte Hitze geben und garen. Nach der Hälfte der Zeit die Wildscheinkeule mit dem Honig oder Ahornsirup einschmieren. Je nachdem für welche Temperatur am Grill ihr Euch entscheidet, müsst Ihr am Ende nochmals Gas geben, damit der Bacon kross wird! Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht hat, aus dem Bräter nehmen, das Wildschwein in Scheiben schneiden und mit der Soße und beliebigen Beilagen servieren.

Zutaten

> Zwiebel
> Karotten
> Wildfond
> Ankerkraut Wild-Gewürz
> Ölivenöl
> Bacon
> Honig oder Ahornsirup