



„Spare Ribs“ vom Wildschwein

für 4 Personen

Zutaten:

2 kg Wildschweinrippen
3 Zwiebeln
44 g passierte Tomaten
1 Paprika rot
¼ l Fleischbrühe
3 EL Balsamico Essig
4 EL scharfen Senf
2 EL flüssigen Honig
2 EL Olivenöl
1 Bund Oregano
1 Bund Majoran
1 Bund Petersilie
Meersalz
Chilipfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Wildschweinrippen waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden, (nicht mehr als 3 Rippenbögen in einem Stück).

Zwiebeln hacken und mit Öl glasig schwitzen.

Paprika würfeln und dazugeben. Mit den Tomaten und der Fleischbrühe ablöschen und einköcheln lassen.

Honig, Senf und Essig unterrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß abschmecken. Oregano, Marojan und Petersilie dazu geben.

Die Rippen 24 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Rippen auf dem Rost bei mittlerer Hitze schön knusprig braun grillen. Das Wildbret sollte langsam durchgrillen, damit die Marinade, insbesondere der Honig karamellisieren kann.

Beilage:

Gemischter Salat und gegrilltes Kräuterbrot

Viel Spass beim Grillen