

GEGRILLTER REHRÜCKEN ODER WILDSCHWEINRÜCKEN



mit Curry und Kräutern, Vorbereitungszeit 10 Minuten, Zubereitungszeit 1,5 Stunden

Zutaten: ca. 1,9 kg Reh-Rücken mit Knochen oder Wildschwein Frischling-Rücken, 2 EL Currypulver, 2 TL Oregano, 1/2 TL Rosmarin, 1/2 TL Garam Masala, 1/2 TL gemahlener weißer Pfeffer, Olivenöl, grobes Meersalz.

Zubereitung:

1. Die Gewürze miteinander gut vermischen. Den Rehrücken, falls noch nicht geschehen, parieren. Auf dem Wildschweinrücken die Fettschicht drauf lassen. Mit Olivenöl beträufeln und mit den Händen verteilen. die Gewürzmischung über die Rücken verteilen und leicht andrücken.
2. Den Rehrücken / Wildschweinrücken ca. 3-4 Minuten auf großer Hitze (direkt über der Glut oder Gasflamme) anrösten.
3. Dann den Grill für indirekte Hitze bei 80 bis 100°C vorbereiten. Einen Fühler vom Grillthermometer zur Temperaturüberwachung in das Fleisch stecken.
4. Die Rücken in die indirekte Zone legen und für 1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel auf eine Kerntemperatur von 52-55° C bringen.
5. Ein paar Minuten ruhen lassen, aufschneiden und grobes Meersalz darüber geben.

Alternativ kann man es auch im Backofen machen: Dazu muss man die Oberhitze mit Grillfunktion auf 250°C bringen und den Rehrücken oder Wildschweinrücken von beiden Seiten anrösten, ca. 4-5 Minuten. Dann die Rücken aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 80 bis 100°C bringen. Anschließend mit den Punkten 3 bis 5 fortfahren.