Stüssi's Grill-Coaching

Wildschwein Gigot

Zutaten

Wildschwein Gigot
Knoblauch
Rosmarin
Gewürzmischung z.B.: Missisppi Rub
helles Starkbier
Ahornsirup
Sojasauce

Zubereitung

1 Wildschwein über Nacht in zusammen mit Knoblauch und Rosmarin in Bier einlegen
2 Gigot auf heissen Grill legen und würzen
3 Für fünf Minuten bei voller Hitze anbraten
4 Marinade zubereiten:
helles Starkbier, Ahornsirup, Sojasauce , Knoblauch und Rosmarin in Schüssel geben
5 Wildschwein wenden
6 Nach weiteren fünf Minuten, Brenner auf Null stellen, um indirekte Zone zu schaffen
7 Fleisch in Mitte legen und von beiden Seiten niedergaren
8 Gigot mit Marinade einreiben, Rosmarin dafür als Pinsel verwenden
9 Nach 3.5 Stunden, Wildschwein vom Grill nehmen
10 Schaufel mit Rosmarin dekorieren
11 Wildschwein in Streifen schneiden und auf Schaufel legen