

Wildschwein-Rippchen vom Gasgrill

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch

2 Rippenbögen vom Überläufer

Rub

5 EL braunen Zucker

3 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Salz

1 TL Pfeffer

1 EL Chilipulver

1 EL Zwiebelpulver

Sonstiges

1 L Apfelsaft naturtrüb

5 EL Preiselbeeren

Alufolie

Pinsel

Die Rippenbögen von Knochensplintern, Hämatomen oder Sehnen befreien & in jeweils 3–4 Teile zerteilen. Die innenliegende Silberhaut mit Hilfe einer Gabel abziehen und trockentupfen.

Für den Rub alle Zutaten vermengen und in einer großen Wanne auf die Rippchen geben. Der Rub sollte gut eingerieben werden, sodass keine blanken Stellen mehr vorhanden sind. Die Rippchen abdecken und über nach im Kühlschrank einziehen lassen.

Den Gasgrill auf 130 °C vorheizen. Eine Aluschale mit Wasser auf die Grillroste bzw. unter das Grillgut stellen, damit die heruntertropfenden Aromen aufgefangen werden.

Die Rippchen für 1 Stunde bei max. 130°C auf indirekter Hitze garen.

Währenddessen den Apfelsaft und die Preiselbeeren verrühren.

Danach werden die einzelnen Rippchenteile in 2fach Alufolie eingehüllt und mit dem Apfelsaft aufgegossen.

Den Grill nun auf 150–180°C hochheizen und die Rippchen weitere 3–4 Stunden garen, bis sich der Knochen ganz einfach vom Fleisch lösen lässt.

Zum Ende hin, die Rippchen nochmals direkt auf die Flamme legen, mit einem Pinsel und dem entstandenen Saft bepinseln.

Guten Appetit und Waidmannsheil

