

Wildschweinkeule

AUS DEM SMOKER



Zubehör

Mörser
Marinadenspritze
Smoker
Hickory- oder Buchenholzspäne
Grillkohle oder Briketts
Kerntemperaturthermometer

Umgang mit dem Knochen

Wenn der Knochen in der Keule gelassen wird, verliert das Wildbret beim Smoken etwas schneller die Flüssigkeit, schmeckt aber kräftiger und ist etwa 45 Minuten schneller fertig. Ohne Knochen passt die Keule auch in kleine Grills und kann unter Umständen im Dutch Oven zu Ende gegart werden.

Am Vortag

Die Gewürze für die Marinade zerstoßen und kurz aufkochen, anschließend die Marinade im Kühlschrank auf 4 °C abkühlen lassen. 24 Stunden vor dem Grillen die Keule mit der Nuss nach unten in eine flache Schale legen. Die Marinade von oben durch wenige Einstiche möglichst fächerförmig in alle Wildbretteile injizieren. Die Keule 24 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Am Grilltag

Die Gewürze für den Rub mischen und die Keule kurz vor dem Smoken damit einreiben. Die Keule möglichst nicht drehen, sonst tropft die Marinade heraus. Das Wildbret dann in dem vorbereiteten Smoker möglichst mittig platzieren und bei 90 – 110 °C auf 90 °C Kerntemperatur ziehen. Austretende Flüssigkeit in einer Tropfschale auffangen. Im Smoker sollte die Keule regelmäßig mit Apfelsaft besprüht werden, um einem starken Flüssigkeitsverlust entgegenzuwirken.

Geräuchert wird mit Buche oder Hickory. Besonders in den ersten zwei Stunden sollte auf gute Rauchentwicklung geachtet werden, später geht nur noch wenig Rauch in das Wildbret über. Eine 4-kg-Keule benötigt bei 20 °C Außentemperatur ca. 10 Stunden, wenn die Temperatur im Smoker konstant gehalten wird. Sollte die gewünschte Kerntemperatur gerade zum Ende des Smokens nicht schnell genug erreicht werden, kann die Keule im geschlossenen Dutch Oven zu Ende gegart werden. Bei 90 °C Kerntemperatur fällt das Wildbret jedoch wunderbar vom Knochen, ist zart und komplett durch.

ZUTATEN

» Wildschweinkeule

Marinade zum Injizieren

- » je ½ TL Kardamom und Kümmel
- » 2 Pimentkörner
- » je 1 TL grüner, schwarzer und weißer Pfeffer
- » 1 TL Wacholderbeeren
- » 1 TL Koriander
- » 2 EL Meersalz
- » 1 l Wasser

Für den Rub

- » je ¼ Tasse Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian, Basilikum (alles gerebelt)
- » 4 gemahlene Pimentkörner
- » 2 EL feines Meersalz
- » je 1 TL gemahlene Wacholderbeeren und Senfkörner
- » 1 Messerspitze Chilipulver

Markus Ruben Wiese