



ZUTATEN FÜR 2–3 PORTIONEN

Für die Wildschwein Spareribs:

- » ½ TL Kreuzkümmel
- » 1 ¼ TL Koriander
- » ¾ TL Salz
- » 750 g Wildschwein-Spareribs

Für den BBQ Kirsch-Ketchup (ca. 300 ml):

- » 150 g gefrorene oder frische Sauerkirschen
- » ½ Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » ½ EL Butter
- » 100 g pürierte Tomaten
- » 25 g brauner Zucker
- » 13 g Aceto Balsamico
- » ½ EL Tomatenmark
- » ½ EL Dijon-Senf
- » ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- » ¼ TL Chili Flocken
- » Salz und Pfeffer

Für das Röstgemüse:

- » 150 g Kartoffeln (in Spalten)
- » 100 g Rote Bete (kleine Würfel)
- » 1 Karotten (in Scheiben)
- » ½ Pastinake (in Scheiben)
- » 1 Zwiebeln (in Spalten)
- » ½ TL Pflanzenöl
- » ½ EL Zitronensaft
- » 2 EL Weißwein
- » 1 EL Thymian
- » 1 ½ Knoblauchzehen (in Würfeln)
- » Salz und Pfeffer

Wildschwein Spareribs

mit BBQ-Kirsch- Ketchup und Röstgemüse

Text und Bild © Annchristin Seitz

Hintergrund: © rawpixel - freepik.com

1 Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Kreuzkümmel, Koriander und Salz mischen. Die Spareribs mit der Gewürzmischung marinieren. Dann die Spareribs auf einem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten über ein mit Wasser 400 Milliliter gefülltes Backblech schieben und für ca. 1:20 Stunde braten. Zwischendurch die Spareribs mit dem Bratensatz bepinseln und das Wasser im Backblech auffüllen..

2 In einer Schüssel Pflanzenöl, Zitronensaft, Weißwein, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Im Anschluss alle Gemüsesorten gut mit der Marinade vermengen und auf einem Backblech etwa 30 Minuten rös-

ten. Währenddessen regelmäßig wenden, bis alles gar ist.

3 In der Zwischenzeit den BBQ-Kirsch-Ketchup zubereiten. Hierfür die Kirschen (wenn frisch) gründlich waschen und entsteinen. Die Zwiebel und den Knoblauch grob hacken und dann mit etwas Butter anschwitzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und für ca. 25 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss die Sauce fein pürieren.

TIPP

Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Spareribs mit etwas BBQ-Kirsch-Ketchup bepinseln.