

Schaschlik vom Wildschwein-Rücken

Für 4 Personen

600 g Wildschweinrücken 1 Paprika 1 Zwiebel
0.25 Knolle Sellerie Pfeffer Salz, Olivenöl

Den Wildschweinrücken säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Sellerie in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser 3 Minuten garen. Die Zwiebel in Lamellen teilen und die Paprika ebenfalls in Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen. Auf dem Grill etwa 5-6 Minuten garen. Dabei immer wieder drehen.

Dazu passen Mango-Creme und Linsen.

Rainer Sass am 08. Dezember 2019