

Gefüllter Wildschwein-Bauch vom Grill

Für 4 Personen

2 kg Wildschweinbauch	Schweinebauch	200 g Trockenpflaumen
Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL Pfeffer
2 EL Salz	4 Stangen Zimt	

Für die Zubereitung benötigen Sie einige Stücke Buchenholz.

Den Bauch mit der Fleischseite nach oben auslegen. Die Fläche großzügig mit Pfeffer und Salz bestreuen. Rosmarin- und Thymianzweige darauf verteilen. Die Pflaumen mittig auf das Fleisch legen. Den Wildschweinbauch zusammenrollen, mit feuerfestem Küchengarn verschnüren und von außen noch etwas salzen.

Grillkohle oder Gasgrill erhitzen. Einen flachen Topf mit etwas Rotwein unter den Rost stellen. Der Rollbraten soll bei indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel garen. Den Braten auf den Rost legen. Einerseits kann die heiße Glut den Rollbraten nicht direkt treffen, andererseits tropft das Fett und Fleischsaft vom Braten in den Rotwein. Daraus kann man später noch eine Soße zubereiten. Die ideale Temperatur für die Zubereitung ist etwa 130-140 Grad. Der Braten sollte langsam garen. Das macht ihn besonders zart und saftig. Die Garzeit beträgt etwa 2-2½ Stunden. Den Rollbraten immer wieder wenden und mehrmals Zimtstangen und Buchenholzstücke in die Glut oder unter die Flamme legen.

Der Braten lässt sich auch im Ofen zubereiten. Dafür den Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Den Braten auf einen Rost legen und mittig in den Ofen schieben. Darunter ein Backblech mit Wein oder Wasser schieben.

Rainer Sass am 08. Dezember 2019