

Allroundrezept
für Steinbackofen, Haushalts-
ofen, Kugelgrill, Backrohr
oder Spießgrill



Wildrezept

Frischling für Grill oder Rohr

Nichts ist schöner als die selbst erlegte Beute eigenhändig schmackhaft zuzubereiten. Diesmal liefert uns Reinhold Winterl ein Rezept für einen Frischling, der als ganzes Stück oder auch grob zerlegt sowohl im Backrohr als auch auf dem Grill gelingt.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Frischling ab 5 kg
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz
- 1 Chilischote (fruchtig mit guter Schärfe)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Schalotten
- 3 Karotten
- 3 Kartoffeln
- 1 Sellerie
- 2 l dunkles Bier
- 0,5 kg geschälte gewürfelte Tomaten
- 0,2 l Tannenhonig
- evtl. Mondamin, Schnittlauch, Petersilie, Kräuterpesto, Balsamico



ZUBEREITUNG:

Die Sau im Ganzen ohne Haupt und Hammer – oder einfach für den jeweiligen Ofen passend grob zerlegt – etwa 6 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Sofort mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, zusätzlich kann auch ein fertiges Schweinebratengewürz verwendet werden, und etwa 6 Stunden ruhen lassen. Das Gemüse in grobe Würfel schneiden. Die Bratreine mit Butterschmalz ausfetten. Je nach Ofen diesen auf mindestens 200 Grad vorheizen. Den Frischling in die Reine geben und 40 bis 60 Minuten anbraten lassen. Wenn das Fleisch goldbraun ist, das Gemüse ohne Tomaten zugeben und für 20 Minuten mitschmoren lassen. Anschließend mit 1 Liter Bier aufgießen, dadurch lösen sich die Röstaromen vom Boden der Bratreine und haften am Gemüse. Dann die gewürfelten Tomaten zugeben. Anschließend den Ofen auf 110 Grad einstellen (Garzeit s. unten) und nochmals mit Bier aufgießen.

Wenn der Frischling soweit fertig ist, mit einer Reduktion aus Bier und etwas Honig (Zubereitung s. u.) eine schöne Glasur über das Fleisch pinseln. Das Stück im ausgeschalteten Ofen 15 Minuten ruhen lassen. In der Zeit das „Reindlgemüse“ mit Gewürzen abschmecken und gegebenenfalls etwas mit Mondamin abbinden. Frischer Schnittlauch und Petersilie oder ein Kräuterpesto ergeben hier eine sehr gute Geschmacksnote.

Sollte die Sau am Spießgrill gegart werden, kann man das „Reindlgemüse“ separat zubereiten. Zu- und Abschnitte des Schwarzwildes dienen hier als Geschmacksbasis.

GARTABELLE

Frischling nach dem Anbraten (1 Stunde)
bei niedriger Hitze (um die 100 Grad):

- 5 – 9 kg: 40 Minuten
- 10 – 15 kg: 90 Minuten
- 16 – 20 kg: 120 Minuten
- 21 – 30 kg: 180 Minuten

HONIGREDUKTION:

0,4 Liter Bier aufkochen lassen und auf circa 1/3 der Menge reduzieren. Dann Honig zugeben und nochmals einreduzieren lassen, bis ein leicht zähflüssiger Sirup entsteht. Ein Spritzer von dunklem Balsamico macht die Sache rund.