

Rezeptidee: Grillspieße vom Wildschwein in feiner Marinade (für 4 Personen)

Das brauchen Sie: 500g Wildschweinrücken, 2 Paprika, 1 Zucchini, 1 Zwiebel
Vier verschiedene Marinaden:

Marinade 1: 3 EL Rapsöl, 1 TL Paprika Pulver, 1/2 TL schwarzer Pfeffer gemahlen, 1/2 TL Zwiebelpulver, 1 Knoblauchzehe gepresst, 1/2 TL Thymian, 1/2 TL Basilikum, 1/2 TL Oregano, 1/2 TL Fenchel, 1 Msp Cayenne Pfeffer,

Marinade 2: 3EL Olivenöl, 1 TL brauner Zucker, 1/2 TL Curry, 1/2 TL Kurkuma, 1/2 TL Ingwerpulver (alternativ frisch gerieben), 1 Knoblauchzehe gepresst, Salz und Pfeffer

Marinade 3: 4 EL frisch gepresster Orangensaft, 3 EL frisch gepresster Limettensaft, 3 EL Olivenöl, 2 EL fein gehacktes Koriandergrün, 1 EL fein gehackte Chilischote, 1 EL fein gehackter Knoblauch, 3/4 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1/2 TL grobes Meersalz

Marinade 4: 125 ml Whiskey, 4 EL Tomatenketchup, 2 EL Olivenöl, 2 EL Sojasauce, 1 EL Weißweinessig, 2 TL fein gehackter Knoblauch, 1/2 TL mittelscharfe Chilisauce, 1/2 TL frisch gemahlener scharfer Pfeffer

Und so geht's: Fleisch und Gemüse in Würfel schneiden und in einer Schale mit nach Wunsch marinieren. Anschließend Fleisch und Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken und grillen. Dazu schmeckt frisches Weißbrot.