



Wildschwein-Rack



Wildschwein-Rack

Für 4 Personen

1,5 kg Wildschweinkotelett am Stück
etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Braten-Thermometer

So wird's gemacht

Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Wildschweinkotelett am oberen Ende der Knochen (Stiele) 1 cm breit das Fett abschneiden.

Haut längs der Knochen einritzen.

Auf beiden Seiten kräftig **salzen** und **pfeffern** und gut einmassieren.

Ein Backblech auf die 2. Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen schieben. Kotelett mit der Fettseite auf das Backblech legen. Nach ca. 10 Min. Bratzeit das Kotelett aufstellen und weiterbraten.

15 Min. später die Backofentür für 5 Min. öffnen und dabei die Temperatur auf 100 °C herunterdrehen. Braten-Thermometer mittig in das Fleisch stecken. Bei 64 °C Kerntemperatur das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen. Mit Alufolie leicht abdecken.

Anschneiden, probieren – genial!