



BERSTECHEER

## Wildschwein Spare Ribs Sous Vide

### Zutaten

Spare Ribs vom Wildschwein ca. 400g / Person  
brauner Zucker  
Salz  
Pfeffer  
BBQ-Rub  
BBQ-Sauce

### Zubereitung

Die Wildschwein-Rippchen so zerteilen, dass die einzelnen Portionen in einen Vakuumbbeutel und das Sous Vide Becken passen. Auf der Innenseite die Haut von den Rippen ziehen, damit der Geschmack besser einziehen kann. In einer großen Schüssel bestreichen wir die Rippchen mit der BBQ Sauce, bestreuen es mit dem BBQ-Rub und vakuumieren sie paarweise.

Anschließend geben wir die Rippchen bei 63° für 36 Stunden in das Sous Vide Gerät oder den Dampfgarer. Nach dem Ende der Garzeit die Rippen in eine Schale mit Eiswasser legen, um sie schlagartig herunter zu kühlen. Die Rippen können so bis zu 5 Tage im Kühlschrank gelagert werden. Werden die Ribs gleich weiter verarbeitet entfällt dieser Schritt.

Etwas Flüssigkeit aus den Sous-Vide Beutel mit BBQ-Sauce und dem Rohrzucker andicken, die Ribs von beiden Seiten damit einpinseln und bei mittlerer Hitze für ca. 5 Min. pro Seite auf den heißen Grillrost oder bei 150° in den Ofen geben. Einmal sehr sehr vorsichtig wenden, da die Rippchen unglaublich zart sind und vom Knochen fallen können.

Vor dem Servieren noch einmal mit der BBQ-/Rohrzuckersauce bestreichen. Sehr lecker in Kombination

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)