



BERSTECHEER

## Wildschwein Spare Ribs im Backofen

### Zutaten (für 4 Portionen)

Spare Ribs vom Wildschwein ca. 400g / Person

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

200 Milliliter Sojasoße

200 Milliliter Apfelsaft

200 Milliliter Worcestersoße

200 Milliliter Kräuteressig

200 Milliliter Ketchup

200 Milliliter Honig

1 Prise Salz

1 Teelöffel Pfeffer

1 Esslöffel Paprikapulver

1 Esslöffel Ingwerpulver

1 Esslöffel Senf

1 Esslöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Creme fraich

### Zubereitung

Die Wildschwein-Rippchen säubern und portionieren. Haut an Unterseite entfernen. Gewürze und Soßen mischen, zum Kochen bringen und für zirka 10 Minuten köcheln lassen. Rippchen auf ein Blech legen und mit heißer Marinade einpinseln. Mit Silberfolie abdecken. In den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius für 2 1/2h backen. Anschließend Folie entfernen, Fond abschöpfen und mit der Grill-Funktion weitere zehn Minuten knusprig werden lassen. Alternativ auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze grillen bis die Rippchen gut angeröstet sind. Den Fond aufkochen. Creme fraich unterrühren und einreduzieren lassen.

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)