

# Wildschweinrücken auf Pumpernickel mit Preiselbeerbutter



## Zubereitung

### Für die Preiselbeerbutter:

100 Gramm Butter schaumig schlagen, 60 Gramm Preiselbeeren (aus der Dose), 10 Gramm fein geschnittene Petersilie und 2 Gramm gemahlene Thymian hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer abschmecken.  
Mit Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

### Für den Wildschweinrücken:

Von 200 Gramm Wildschweinrücken alle Sehnen und Häutchen entfernen.  
Mit 25 Milliliter Gin begießen und einreiben und mit Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer würzen.  
Mindestens 30 Minuten, besser über Nacht ziehen lassen.

Zum Grillen das Fleisch auf die indirekte Zone des sauberen, geölten Grillrosts legen, den Deckel schließen und bei 160 bis 180°C 5 bis 8 Minuten grillen.

Dann das Fleisch wenden, den Deckel sofort wieder schließen und weitere 5 bis 8 Minuten grillen.  
Anschließend das Fleisch auf einem warmen Holzbrett ruhen lassen.