



Fotos: Markus Mack

*Lecker, lecker*

# WILDSCHWEINLECKER

VON WILD REBELL MARKUS MACK

## ZUTATEN

### FÜR DIE ZUNGE

- › 1 Zunge vom Wildschwein
- › 1 EL Pökelsalz
- › kaltes Wasser
- › Salz
- › Pfeffer
- › Knoblauchgranulat

### FÜR DIE KEKSE

- › 250 g Mehl
- › 120 g kalte Butter
- › 1 Ei
- › 120 g geriebener Käse
- › ½ TL Salz
- › 1 Msp. Paprikapulver edelsüß
- › Eigelb zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

- › In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Zunge gründlich waschen und in das kochende Wasser geben, bis die äußerste Hautschicht weiß wird. Dem Wasser entnehmen, kurz abkühlen lassen und die weiße Hautschicht abziehen – das geht am besten, solange sie noch warm ist.
- › Die geschälte Zunge kurz abwaschen und in eine Schüssel mit dem Pökelsalz geben. Mit kaltem Wasser bedecken. Für mindestens drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
- › Den Smoker oder Pelletgrill auf 105 °C vorheizen. Die Zunge gründlich abwaschen. In kaltem, frischem Wasser ca. eine Stunde wässern.
- › Die Zunge abtrocknen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauchgranulat würzen und für ca. 2,5 bis 3 Stunden im Rauch garen, bis eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht ist.
- › In der Zwischenzeit den Keksteig zubereiten. Dafür aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und für 1 Stunde kaltstellen. Nach dieser Zeit den Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen und mit einer Form nach Wahl Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 180 °C für 12 bis 15 min backen.
- › Die Zunge vom Grill nehmen und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Kekse mit den Fleischscheiben belegen und schmecken lassen.