



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Wildschweinsteaks



WILD

Zeit (insgesamt)	8 min	Kerntemperatur	72-75 Grad
Grillstufe	9	Grillebene	direkt

Hinweis

2 x 150 g Wildschweinsteaks aus dem Nacken.

Mit Wildgewürz, Pfeffer und Magic Dust von Ankerkraut würzen und leicht einölen. Die Marinade 1 Stunde einwirken lassen.

Erst 3 Minuten auf beiden Seiten anbraten, dann nochmal 1 Minute beidseitig fertig braten.

Am Schluss etwas salzen.

