



Fotos: Markus Mack

ROLLBRATEN

VOM WILDSCHWEIN

VON WILDREBELL MARKUS MACK

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- > 1 Wildschweinbauch mit Rücken am Stück, ca. 2,5 kg
- > 750 g frischer Blattspinat
- > 100 g gehackte Nüsse
- > 1 Ei
- > 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- > 4 Knoblauchzehen, gehackt
- > 50 g WildRebellen WILDFIRE
- > 1 EL Butter
- > Salz und Pfeffer
- > Küchengarn

ZUBEREITUNG

- > Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen. Den Spinat zugeben und kurz zusammenfallen lassen.
- > Die Mischung abkühlen lassen, dann das Ei und die Nüsse untermengen und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.
- > Den Schweinebauch flach ausbreiten und mit WILDFIRE würzen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Bauchteil verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen.
- > Vom Rückenteil her alles stramm aufrollen und mit Küchengarn alle 4 bis 5 cm abbinden. Den fertig gebundenen Rollbraten außen nochmals gut mit WILDFIRE würzen.
- > Den Traeger Ranger Pelletgrill (andere Grills gehen natürlich auch) auf 120 °C vorheizen. Den Rollbraten mit der Naht nach unten auflegen und für 3,5 Std bei 120 °C oder bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C garen. Den Braten dabei etwa jede Stunde einmal wenden.
- > Den Braten vor dem Anschneiden am besten noch 10 bis 15 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

JAEGER NXT COMPOSITE

GERADEZUGREPETIERER
Intuitiv. Sicher. Schnell.

iSight-System
Korn und Kimme
für Schalldämpfer
abnehmbar



SONDERANGEBOT

UVP € 2.199,-

€ 1.799,-

Perfekter Griff
durch
Soft-Touch
Einlagen

5+1 Magazin
mit Sperre

Auf Knopf-
druck
verstellbarer
Schafrücken

echter Handspanner
mit Kickdown-
Kammergriff

Schaftkappen wechselbar
für perfekte Länge

Erhältlich im Fachhandel.

HAENEL ▶

www.cg-haenel.de

Abgabe nur an Inhaber einer Erwerbserlaubnis. Bitte Erwerbserlaubnis mit einreichen. Achtung: Identservice- und Versandkosten siehe AGB Versand.