



Eiszeit-Schaschlick mit Löwenzahnpommes

Eiszeit-Zutaten

Wildschwein (Leber und fettes Fleischstück)

Bisontalg

Löwenzahnwurzeln

Bison/Rindertalg

Fünffingerkraut (Deko)

Thymian

Eiszeit-Gewürzmischung aus Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Beifuß, Thymian

Birkenblätterttee

Wildhonig

Pilz (Deckel für Dip)

Zutaten für den heutigen Gaumen

Wildschwein oder Schwein (Leber und Schweinenacken)

Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Barbecue-Sauce

Zubereitung mit Eiszeit-Zutaten

Löwenzahnwurzel waschen und mit der Schale in Bison/Rindertalg wickeln.

Ein Lagerfeuer entzünden und fast vollständig abbrennen lassen. Den Rindertalgklumpen in die Rest-Glut legen und mit Asche bedecken.

Einen muldenartigen Stein in einem Lagerfeuer erhitzen. Bisontalg in die Vertiefung geben, bis sich der Talg verflüssigt hat. Die Löwenzahnwurzeln mit Schale in das heiße Fett geben und darin ca. eine Stunde konfieren.

Scheiben von Leber und Wildschwein auf abwechselnd auf einen Holzspieß stecken und über dem Lagerfeuer kurz grillen (innen noch rosa). Mit etwas flüssigem Bisontalg beträufeln und mit der Gewürzmischung würzen.

Aus Birkentee, Wildhonig und der Gewürzmischung einen Dip herstellen. Dip in einen Pilzdeckel geben und alles zusammen anrichten.

Für den heutigen Gaumen

Aus Wildschweinfleisch, Leber und Zwiebeln ein Schaschlik stecken. Dieses mit Salz und Pfeffer, und Olivenöl würzen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Auf einem vorgeheizten Grill schön medium grillen. Dazu passt sehr gut eine rauchige Barbecue-Sauce. Pommes Frites aus Kartoffeln oder Süßkartoffeln dazu reichen.

© VKR GmbH. Rezepte: Stefanie und Florian Ferber, Monheim. Bilder: Andreas Jakob.