

NU KAN DU GRILLA DITT EGET VILDSVIN!



TEXT & FOTO: MIKAEL GRENNARD

Att grilla ett helt vildsvin kan ibland vara svårt, men framför allt ytterst tidsödande. Men det finns en enkel metod som ger ett alldeles fantastiskt resultat. Metoden ger en gris som är grillad, lite stekt och samtidigt lättrökt. Dessutom får du din gris grillad på mindre än halva tiden.

Dags att vända. Under locket grillas och röks grisen på samma gång.



Många jägare får under sensommaren chansen att i skydds jaktssyfte skjuta ett antal lagom stora "grillgrisar". Under rätt utförd skydds jakt faller i huvudsak just endast unggrisar som lämpar sig ypperligt till helgrillning, grisar i vikter mellan 10 och 100 kg. Men det är bättre att montera två mindre grisar ryg

mot rygg än en stor på halstret. Eftersom det normalt inte tar mer än tre timmar att grilla en sådan gris kan man med fördel bjuda på vildsvin vid festliga tillställningar året runt.

Saltning

Vildsvinet ska saltas med åtta-procentig saltlag, lämpligast med spruta. Låt grisen ligga i lagen tre

Helt vanlig saltspruta för saltning av kött.



När man sprutar kött gäller det att få in saltlagen i de mer köttiga delarna av grisen.

dygn. Före grillningen räcker det utmärkt att bara skölja av den innan den monteras på halstret.

Grisen najas med ståltråd i fötter och sedan med några trådar genom ryggen. Ju mer upplåkt

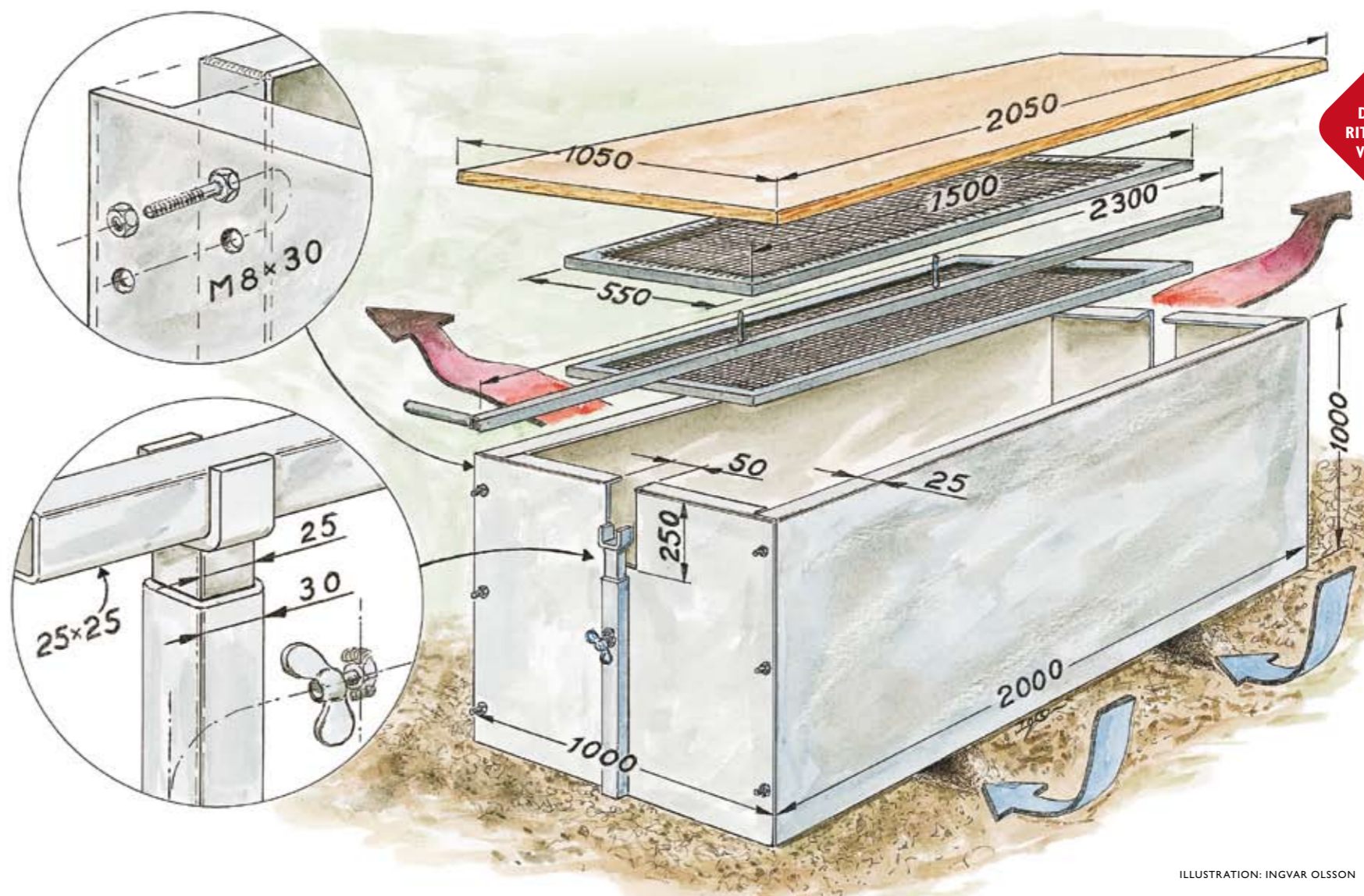
dvs ju tunnare man kan montera grisen, desto snabbare går grillningen.

Använd gärna enris

Grillplatsen bör väljas med omsorg så att ingen eld kan sprida

sig. I botten tätar man med sand. Bäst är att arrangera plåtarna så att du genom att ta bort sand kan öppna och reglera lite drag genom lådan om så behövs.

Själva eldstaden kan lämpligtvis delas i två delar eftersom



HÄR FÅR DU EN SUVERÄN RITNING PÅ EN BRA VILDSVINSGRILL!

ILLUSTRATION: INGVAR OLSSON



"En gris som slaktad väger cirka 25 kg och tar normalt tre timmar att grilla."

När röken skingrats kan man sätta termometern i en skinka för att kolla om den är klar eller inte. Röklådan har här tätats med isolering för att hålla värme och rök bättre.



det är under bogar och bakdel man behöver den högsta värmen. Som bränsle använder du vanligt grillkol, cirka 15 kg totalt, på vilket du lägger enstaka vedträn av alved.

Det är heller aldrig fel att lägga på lite enris om man har. När man fått fyr på grillkolen och en jämn fin glöd lägger man på locket.

Favoritmarinad

Med en enkel digitaltermometer ser man till att hålla max 130 grader under locket i grillugnen. Normalt räcker det utmärkt att vända grisen varje halvtimme. I samband med vändningen lägger du på din egen favoritmarinad.

En gris som slaktad väger cirka 25 kg och tar normalt tre timmar att grilla. Samma gris över öppen eld tar säkert en god stund över sex timmar.

Bygg själv

Den händige kan ganska enkelt bygga en vildsvinsgrill själv. Med lite tur kan du hitta billigt

material på en skrotfirma. Med Jaktjournalens ritning och en svets har du snart din egen vildsvinsgrill färdig.

En grill som du inte får några svårigheter att hyra ut till matglada jägare och deras vänner. •

Grisen är klar. Hela halstret lyfts av och grisen skajnas av på en rengjord bänk.

