

Rezept

Speck und Schweinebauch vom Grill

Ein Rezept von Speck und Schweinebauch vom Grill, am 20.04.2024

Zutaten

4 Scheiben durchwachsener Räucherspeck (je etwa 1 cm dick)	4 Scheiben frischer Schweinebauch (je etwa 1 1/2 cm dick)
4 Zitronenblätter	1 Stück in Sirup eingelegter Ingwer (etwa 2 cm, aus dem Glas)
50 ml Ananassaft	1 EL grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas)
1 EL Zitronensaft	2 EL Sojasauce
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Schwarten von Speck und Schweinebauch jeweils mit einem scharfen Messer in Abständen von 1-2 cm einschneiden, damit sich die Scheiben später beim Grillen nicht aufbiegen. Oder gleich die Schwarten ganz abschneiden.

2. Den Ingwer aus dem Sirup nehmen und fein schneiden. Zitronenblätter waschen und in sehr feine Streifen schneiden (mit der Schere geht das ganz besonders gut). Pfefferkörner hacken und mit Ingwer, den Zitronenblätterstreifen, Ananassaft, Sojasauce und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und etwa 1 EL Ingwersirup (von dem eingelegten Ingwer) abschmecken. Die Mischung über den Fleisch- und Speckscheiben verteilen und ein paar Stunden durchziehen lassen.

3. Dann den Grill anheizen. Speck und Schweinebauch auf den Grillrost legen (mit 15-20 cm Abstand zur Glut). Den Speck etwa 6 Minuten, den Schweinebauch etwa 20 Minuten grillen, bis sie schön knusprig und braun sind. Dabei immer mal wieder umdrehen. Dazu gibt's Laugenbrezeln oder Fladenbrot und einen Tomatensalat mit Zwiebeln.