

Rezept

# Gegrillte Schweinebauch-Spieße

Ein Rezept von Gegrillte Schweinebauch-Spieße, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Schweinebauch am Stück mit Schwarte, ohne Knochen	<b>2</b> Schalotten
<b>20 g</b> frischer Ingwer	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>70 ml</b> dunkle Sojasauce	<b>1/2 l</b> sehr milde Hühnerbrühe
<b>1 EL</b> brauner Rohrzucker	<b>2 EL</b> Reiswein (ersatzweise Weißwein)
Öl zum Bestreichen	<b>1</b> Sternanis

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Schweinebauch trockentupfen, die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer längs im Abstand von 1/2 cm einschneiden. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zu einer Rolle binden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, in Stücke schneiden.
2. Das Fleisch in einem Bräter mit Wasser bedecken, aufkochen und 5 Min. kochen. Das Wasser weggießen.
3. Brühe mit 1/4 l Wasser und allen Zutaten zugeben, aufkochen und bei ganz schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. 45 Min. garen, dabei das Fleisch ab und zu umdrehen. Das Fleisch in der Brühe ganz abkühlen lassen.
4. Den Holzkohलगrill anheizen. Das Fleisch abtropfen lassen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese trockentupfen, mit Öl bestreichen und halbkreisförmig auf die Grillspieße stecken. Auf dem heißen Grillrost bei mittlerer Hitze pro Seite in ca. 5 Min. knusprig grillen. Heiß servieren.