Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Schweinebauch „Ildefonso“ mit Kriecherln und Erdäpfelspießen

Hauptspeise Fleischgerichte Grillen Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Kriecherln gut waschen, am besten mit dem Kirschentsteiner die Kerne entfernen und mit Wasser bedeckt weich kochen. Die Konsistenz sollte an eine Cremesuppe erinnern. Anschließend abkühlen lassen, den geschälten und gepressten Knoblauch und die fein gehackten Kräuter mit der klein geschnittenen Pfefferoni unter die Sauce heben. Salz, Pfeffer, Kümmel und den Fen-chelsamen in einem Mörser zerkleinern. Die Gewürzmischung in den Schweine-bauch einmassieren.
Die Erdäpfel in der Schale 10 bis 12 Minuten kochen und schälen, wenn nötig. Heurige Erdäpfel können mit Schale gegessen werden. Den Schweinebauch auf der Fettseite liegend am Rand der Glut ca. 2 Stunden grillen, regelmäßig wenden, damit ein gleichmäßiges Grillergebnis erreicht wird. Kurz vor Ende der Garzeit des Schweinebauchs die Erdäpfel auf dem Grill rösten, in Scheiben schneiden und auf Grillspießen anrichten. Den Schweinebauch in Ildefonso-Quadrate schneiden und auf der Kriecherlsauce anrichten.

Zutaten

- ½ kg Kriecherln (Ringlotten)
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g frischer Koriander
- 30 g frische Dille
- 1 scharfe rote Pfefferoni
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 kg Schweinebauch
- 12 mittelgroße Erdäpfel (ca. 1 kg)
- 4 Grillspieße