Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Schweinebauch mit Knusperschwarte

Hauptspeise Fußball Party Gartenparty Grillen Männerrezepte Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Schweinebauch-Fettschicht am Vortag mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch auf der Schwartenseite gut mit Salz und Knoblauch einreiben, besonders in den Schnitten. Über Nacht kaltstellen. Das Fleisch gut abwaschen, abtrocknen und nochmals leicht salzen.
Den Grill auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben ca. 1 Stunde indirekt grillen (Kerntemperaturvon 74 °C).
Für die Knoblauchsauce alle Zutaten gut verrühren und kühlstellen.
Den Grill voll aufdrehen, das Fleisch nochmals ca. 15 Minuten mit der Schwarte nach unten indirekt grillen und darauf achten dass die Schwarte nicht verbrennt.
In Scheiben schneiden und mit Knoblauchsauce und Salat servieren.

Tipp: Pinseln Sie den Grillrost mit etwas Öl ein,damit das Grillgut nicht hängen bleibt. Neutrales Pflanzenöl ist optimal geeignet.

ZUTATEN

- 1 kg Schweinebauch, ohne Knochen
- etwas Salz
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- Knoblauchsauce:
- 2 Becher Danone Activia Natur
- 6 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 Pkg. 8 Kräuter, tiefgekühlt