



Gegrillter Schweinebauch

Frisch aus Daniels Küche

Ein schneller Sommerabendgrill, dazu gibt es Kartoffelsalat. Den Schweinebauch kaufen wir, wenn er im Angebot ist und zusätzlich gut aussieht (nicht zu fett, Scheiben nicht zerrupft oder fast durchgeschnitten weil ein Knochen entfernt werden musste, gleichmäßig und nicht zu dick) und gefrieren ihn vakuumiert ein, so geht es schnell, wenn die Entscheidung für einen Grillabend fällt.

Magerer Schweinebauch in Scheiben

Piment d'Espelette
Satay-Würzmischung
Salz



1. Die Schweinebauchscheiben beidseitig mit Piment d'Espelette, Sataygewürzmischung und Salz würzen.
- 2.
3. Auf dem Grill bei hoher direkter Hitze kurz angrillen, um Farbe zu geben . Dann bei indirekter , niedriger Hitze im geschlossenen Smokerabteil (oder Kugelgrill) fertigaren.

Die Sataygewürzmischung gibt eine schöne Farbe, wenn ihr keine habt, ölt die Scheiben leicht ein (damit die Gewürze nicht gleich verbrennen) und nehmt Paprika und Kräuter.