



EINGELEGTER SCHWEINENACKEN

mit Chili-Salsa

NEU
KREATIVE
GRILLREZEPTE



Eingelegter Schweinenacken

mit Chili-Salsa

ZUTATEN

MARINADE

- 6 Knoblauchzehen
- 3 Rosmarin- sowie 3 Thymianzweige
- 4 EL grob geschnittener Estragon
- 2 EL rosa Pfefferkörner
- 2 EL Honig
- 300 ml Olivenöl
- 1 EL fein abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Schalotten, gepellt und in Ringe geschnitten
- 1 TL Ingwer, gerieben

FLEISCH

- 4 Schweinenacken, in Scheiben (ca. 2 cm dick)
- Salz

SALSA

- 2 frische Chilischoten, von Samen befreit und fein gehackt
- 5 Strauchtomaten, vom Kerngehäuse befreit und gewürfelt
- 1 Salatgurke, geschält und fein gewürfelt
- 4 Frühlingszwiebeln, geputzt und in dünne Röllchen geschnitten
- 1 Handvoll Korianderblätter, fein geschnitten
- 1 Avocado, entkernt, geschält und gewürfelt
- Saft von einer Limette
- Olivenöl
- Salz



ABSTAND ZUR GLUT

Der Abstand zwischen Glut und Grillgut richtet sich nach der Temperatur der Glut und der zu erwartenden Gardauer.



Wenn Sie dickere Fleischstücke zubereiten möchten, müssen Sie einen größeren Abstand zur Glut wählen. Wenn Sie kürzere Garzeiten erwarten, weil Sie dünne Fleischstücke oder Würstchen grillen, kann der Abstand durchaus kleiner ausfallen.



Schweinenacken

Zubereitung für ca. 400 ml Marinade (ausreichend für ca. 1 kg Fleisch)



MARINADE Knoblauch mit der Schale zerquetschen, Rosmarin und Thymian grob zerkleinern und den Pfeffer zerdrücken. Schalotten, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Olivenöl, Estragon, Ingwer und Honig mischen und zusammen mit dem Fleisch in eine entsprechend große Schüssel geben. Einmal durchmischen und mit Folie bedeckt kühl stellen. Das Fleisch sollte mindestens 1 Tag marinieren. Dabei das Fleisch immer mal wieder wenden.

FLEISCH Die Schweinenackenscheiben aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Das Fleisch über direkter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten von beiden Seiten grillen. In Alufolie einwickeln und das Fleisch jetzt 5 Minuten ruhen lassen. Danach mit Salz würzen.

SALSA Für die Salsa sämtliche Zutaten vermengen, mit Salz würzen und mit Olivenöl verfeinern.

