



# EINGELEGTER SCHWEINENACKEN

mit Chili-Salsa

**NEU**  
KREATIVE  
GRILLREZEPTE



*Dirk Luther*  
Dirk Luther

# 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.

