

Grillrezepte

Gegrillter Schweinebauch

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Grillen, Schwein, Party,

1	Bund Suppengrün		Pfeffer
125 g	Zwiebeln	2	Lorbeerblätter
2	Essl. Öl + Öl zum Bestreichen	1,25 kg	Schweinebauch (in 3 cm breite Streifen geschnitten)
1,50 Liter	Brühe (Instand)		
2	zweige Rosmarin		
	Salz		

Das Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln pellen und grob würfeln.

Das Öl erhitzen, erst das Suppengrün, dann die Zwiebeln darin anrösten. Die Brühe dazugießen.

Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern würzen.

Das Fleisch in die heiße Brühe geben, bei niedriger Temperatur 15 Minuten sieden lassen. In der Brühe kalt werden lassen.

Schweinebauch mit Küchenpapier trockentupfen.

Kurz vor dem Grillen mit Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. 15 - 20 Minuten grillen, danach salzen.