PROST MAHLZEIT!

REZEPTE ZUM BIER!

BLACK PORK BELLY

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:
CA. 2 KG SCHWEINEBAUCH MIT SCHWARTE

FÜR DIE MARINADE:
20 GRAMM FRISCHEN INGWER, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
2 STÜCK ZITRONENGRASS (CA. 3-4 CM LANG)
3 - 4 EL HOI SIN SAUCE

FÜR DEN RETTICH SALAT:
1 KLEINER RETTICH
3 KLEINE CHILISCHOTEN
4 TOMATEN
3 LIMETTEN
10 G INGWER
5 EL SOJASAUCE
CA. 8 ZWEIGE FRISCHER KORIANDER

01. Ingwer in dünne Scheiben und Zitronengras in Stücke schneiden. Schweinebauch einmal diagonal einschneiden und mit dem Ingwer und dem Zitronengras spicken. Dann den Bauch komplett mit Hoi Sin Sauce einpinseln.

02. Dann den Schweinebauch für 2,5 bis 3 Stunden bei 170-180 °C auf dem Gasgrill indirekt grillen.

03. Kurz vor dem Ende der Grillzeit den Rettichsalat zubereiten. Dazu den Rettich mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Chilis entkernen und klein hacken. Tomaten in kleine Stücken schneiden, Limetten vierteln, Ingwer klein hacken. Alles in eine Schüssel geben. Sojasauce und Koriander dazu geben und alles gut vermischen.

04. Schweinebauch mit dem Salat servieren.

RATSHERRN
HOPFEN, MALZ UND HAMBURG