

RADIO SALÜ



101,7

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer

- Schweinebauch in Malzbiermarinade

wird Butterzart

- Stellt - Malzbier auf - lasst es zur Hälfte einkochen
- ins heiße Malzbier gebt ihr
- Majoran – Zwiebelwürfel - zerstoßener schwarzer Pfeffer
- lasst die Marinade abkühlen.

- Schneidet - Schweinebauch - dünne Scheiben
- besten mit Schwarte – die schneidet ihr mehrfach ein
- Schweinebauch nicht wellt - auf dem Rost.

- vermischt den Schweinebauch - Malzbiermarinade
- lasst den im Gefrierbeutel
- über Nacht im Kühlschrank marinieren

- zieht - so richtig schön durch - wird Butterzart

- grillt – marinierten Schweinebauchscheiben
- jeder Seite - 8-10 Minuten

- durch das Malzbier karamellisiert der genial lecker....

- würzt ihn zum Schluss mit grobem Meersalz