

TERIYAKI - SCHWEINEBAUCH

TERIYAKI - SCHWEINEBAUCH für 4 Personen

Zutaten:

16 Scheiben Schweinebauch (< 1cm dick)
12 EL Teriyaki-Soße
4 Knoblauchzehen
40 g Ingwer
Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

Knoblauch und Ingwer schälen, grob hacken und mit Teriyaki-Soße mischen.

Schweinebauchscheiben mit der Sauce bepinseln. Die Scheiben aufrecht in den Schweinefleischhalter stellen und alles auf das Blech setzen

Zubereitung:

Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung von Holzkohlegrills wird $\frac{1}{2}$ Weber® Anzündkamin Briketts benötigt.

Den Schweinefleischhalter in die direkte Grillzone stellen und für ca. 45 min grillen, bis die Streifen knusprig sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen

Grillmethode: Direkt

Grilltemperatur: 200 °C

Kerntemperatur: >75 °C

Vorbereitungszeit: 10 min

Grillzeit: 35 min

Gesamt: 45 min

Zubehör: Halterung für Schweinefleischstreifen

Schwierigkeit: Leicht