# Marinierter Schweinshals vom Buchen- oder Obstbaumbrett

Gesamtzeit: 3 h

Aktivzeit: 45 min

Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

| | |
|---|---|
| **800 g** | Hals vom Schweizer Schwein |
| **0.5 Bund** | Thymian |
| **3** | Knoblauchzehen |
| **0.5 dl** | Zitronensaft |
| **3 dl** | Apfelmost |
| **0.5 TL** | Salz |
| **600 g** | grüne Bohnen |
| **300 g** | Pasta, z.B. Conchiglie rigate oder Farfalle |
| **2 Bund** | Radieschen mit schönem Grün |
| **1** | Frühlingszwiebel |
| **3 EL** | Weissweinessig |
| **0.5 dl** | Gemüsebouillon |
| **150 g** | saurer Halbrahm |
| **2 EL** | kaltgepresstes Rapsöl |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| **2 EL** | HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl |
| **1** | Räucherbrett aus Buchen-, Apfel- oder Kirschenholz, 20 x 40 cm |

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

| | |
|---|---|
| **922** | kcal |
| **52 g** | Eiweiss |
| **73 g** | Kohlenhydrate |
| **45 g** | Fett |

enthält Gluten

enthält Laktose

**Kein Stress**

Bei Schweinehalter Chappuis leben die Tiere möglichst stressfrei.

## Zubereitung

1 Thymian grob hacken. Knoblauch schälen und mit der Messerklinge quetschen. Fleisch mit Thymian, Knoblauch, Zitronensaft und Apfelmost sowie Salz in einen Gefrierbeutel geben und mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

2 Räucherbrett 1?2 Stunden in kaltem Wasser einlegen.

3 Bohnen rüsten und in 2 cm lange Stücke schneiden. In reichlich Salzwasser knapp weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in ein Sieb geben und kalt abschrecken. Anschliessend Pasta im gleichen Kochwasser bissfest garen, abgiessen und abtropfen lassen.

4 Radieschen und Frühlingszwiebel waschen. Das Grün der Radieschen in Streifen und die Radieschenknollen in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel mitsamt Grün in feine Ringe schneiden.

5 In einer Schüssel Essig, Bouillon, sauren Halbrahm und Rapsöl verrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Gemüse und Pasta beifügen und alles mischen.

6 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180 °C) einheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Öl einstreichen.

7 Schweinshals auf das vorbereitete Brett legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 60 Minuten grillieren, bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen. Anschliessend in Scheiben aufschneiden und mit dem Gemüse-Pasta-Salat servieren.

Tipp
Die Marinade auf ½ dl Flüssigkeit einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Das Fleisch ab und zu damit bestreichen für eine schöne Karamell-Note.