



Schweinebauch mit würziger Biermarinade



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 3 h 20 min

 Aktivzeit: 19 min

 Marinieren: 12 h

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Bauch mit Schwarte vom Schweizer Schwein
- 1 EL** Korianderkörner
- 2 TL** Schwarze Pfefferkörner
- 3 Zweige** Majoran
- 2.5 dl** dunkles Bier
- Salz

Nährwerte

1 Portion (ohne Knoblauch, Kartoffeln und Rüeblisalat)
enthält ca.:

- 704** kcal
- 28 g** Eiweiss
- 2 g** Kohlenhydrate
- 65 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Koriander und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Majoran grob schneiden. Alles mischen und die eingeschnittene Seite des Schweinebauchs damit kräftig einreiben.
- 2** Das Ganze mit dem Bier übergießen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3** Bei mässig heisser Glut auf einem Grillrost in ausreichendem Abstand 2,5–3 Stunden lang grillieren und dabei immer wieder wenden. Nach Belieben salzen und portioniert servieren. Dazu passen gerösteter Knoblauch, Folienkartoffeln aus der Glut und Rüeblisalat.