Schweinebauch mit würziger Biermarinade

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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.