



Schweinsbrustspitz mit Zitronengras und Limette mariniert



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 25 min

 Marinieren: 12 h

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 1.3 kg** Brustspitz vom Schweizer Schwein (mit Knochen)
- 3 Stange** Zitronengras
- 2** Bio-Limetten
- 3 EL** milde Sojasauce
- 0.25 TL** Chiliflocken
- 500 g** Tomaten
- 150 g** Schalotten
- 1** Knoblauchzehe
- 30 g** Ingwer
- 1** rote Chilischote
- 40 g** brauner Zucker
- 1** Gewürznelke
- 1** Pimentkorn
- 1 TL** Koriandersamen
- 3 EL** Weissweinessig

Nährwerte

1 Portion (ohne Süsskartoffel-Fries) enthält ca.:

- 642** kcal
- 42 g** Eiweiss
- 22 g** Kohlenhydrate
- 42 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Tipp

Schweinsbrustspitz unbedingt vorbestellen.

Zubereitung

- 1** Schweinsbrustspitz in Portionen von je 2–3 Rippen teilen und in eine flache Schale legen. Zitronengras mit dem Messerrücken etwas flach klopfen und in sehr feine Scheiben schneiden. Limettenschale abreiben, Saft auspressen und mit dem Zitronengras in einer Schüssel mischen. Sojasauce und Chiliflocken zugeben. Schweinsbrustspitz damit von allen Seiten einreiben und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Für das Chutney Tomaten putzen und auf der Oberseite kreuzweise einritzen. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und die Haut abziehen. Tomaten halbieren und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Chilischote halbieren und entkernen. Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili mit Zucker, Nelke, Piment, Koriander und Weissweinessig in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann bei sanfter Hitze etwa 35 Minuten sämig einkochen.

3 Brustspitz aus der Marinade nehmen, etwas abstreifen und auf dem mässig heissen Grill unter öfterem Wenden 45–55 Minuten grillieren. Zwischendurch mit der Marinade bestreichen.

4 In der Zwischenzeit Süsskartoffeln schälen, in Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Salz und Olivenöl mischen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Dazu passen Süsskartoffel-Fries.