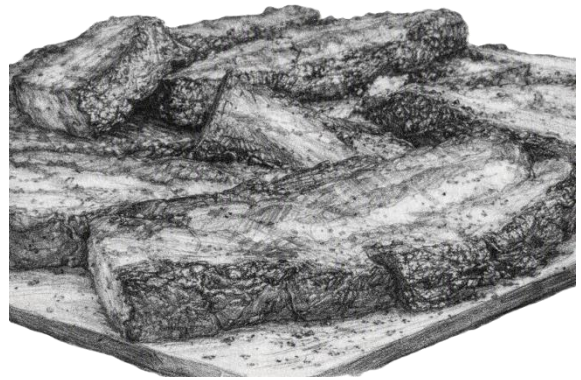


PORK-BELLY IM BIERSUD MIT KRUSTE



SCHWEINEBRUST

10 Portionen

ZUTATEN

3 Kg Schweinebrust mit
Haut
2 Liter dunkles Bier
100 g Honig
Gewürze: Lorbeer,
Zimt, Sternanis, etwas
Chili, Zwiebeln,
Knoblauch, frische
Kräuter

ZUBEREITUNG

Die Haut der Schweinebrust einschneiden. Die Schweinebrust zwei Tage mit dem Bier und den Gewürzen marinieren.
Die Brust mit dem Sud 2 Stunden im Ofen bei 160°C zugedeckt garen. Danach die Brust mit dem Sud auf dem Grill in Grillpfanne bei 300°C krossbraten. Immer wieder mit dem Sud übergießen, damit eine schöne Kruste entsteht.
Mit BBQ-Sauce und Beilagen servieren.