



Stüssi's Grill-Coaching



Bifana

Zutaten für 4 Personen

800g Schweinsnierstück
5 dl Portugiesischer Weisswein
2 EL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 TL Harissa
1 TL Salz
2 Grosse Zwiebeln
Olivenöl
2 EL Ahornsirup
4 Brötchen
Senf

Zubereitung

1. Schweinsnierstück in dünne Plätzli aufschneiden
2. Weißwein , Pfeffer, Harissa, Salz und Lorbeer in eine Schüssel geben und gut verrühren
3. Schweineplätzchen in die Schüssel geben und gut in der Marinade verteilen
4. Übernacht im Kühlschrank stellen
5. Zwiebeln in Ringe schneiden
6. Danach mit etwas Olivenöl auf der heissen Plancha andünsten
7. Mit Ahornsirup versüssen
8. Schweineplätzchen auf dem heissen Grill grillieren
9. Brötchen aufschneiden und mit Senf bestreichen
10. Mit Fleisch und Zwiebeln belegen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

