



Stüssi's Grill-Coaching



Whiskey Pork Belly

Zutaten für 4 Personen

Pork Belly
Wild Turkey Whiskey
BBQ Gewürz
BBQ Sauce

Zubereitung

- 1 Über Nacht eine Seite Schweinebauchspeck in eine mit Whiskey gefüllte Schale einlegen
- 2 Schwartenseite alle zwei Zentimeter mit scharfem Messer einschneiden, sodass Kreuze entstehen
- 3 Pork Belly nochmals im Whiskey tunken
- 4 Schwartenseite mit BBQ-Gewürz marinieren - Gewürz soll auch in die Ritzen gelangen
- 5 Andere Seite des Fleisches marinieren
- 6 Schweinebauch mit der Fettseite nach unten auf den heissen Grill legen
- 7 Deckel schliessen
- 8 10 min später Rest-Whiskey über das Fleisch giessen
- 9 Nach 90 min Fleisch vom Grill nehmen und aufschneiden
- 10 Fleischstücke auf rustikalem Holzscheit servieren - zusammen mit BBQ Sauce

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

