

Gegrillte Schopf-Spieße vom Landschwein

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten + 30 Minuten marinieren

Grillzeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 1 Std.

Für den Schopf:

600 g Schopf (Schweinenacken)

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Stk. Ingwer, ca. 2 cm

1 rote Peperoni

Abrieb und Saft von 1 Bio Limette

2 EL Teriyakisoße

2 EL Sesamöl

50 ml Bitburger Triple Hop'd Lager

Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

Zubehör:

4 Metall-Spieße

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 200° C) für mittlere-hohe, direkte/indirekte Hitze vorbereiten.
2. Das Fleisch in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden.
3. Schalotten, Knoblauch, Ingwer schälen und fein würfeln. Peperoni entkernen und ebenso würfeln. Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die geschnittenen Zutaten mit Limettenabrieb und -saft, Teriyakisoße, Bier sowie Sesamöl verrühren, zum Fleisch geben und einmassieren.
4. Das Fleisch abgedeckt bei Zimmertemperatur für ca. 30 Minuten marinieren (am besten über Nacht im Kühlschrank).
5. Zum Grillen das Fleisch mit Küchenpapier leicht abtupfen, auf die Spieße stecken und mit geöffnetem Deckel 1 - 2 Minuten von jeder Seite auf Sicht grillen, bis sich ein kräftiges Muster abzeichnet. Anschließend auf die indirekte Hitze wechseln und weitere 6 - 8 Minuten geschlossen grillen. Zum Schluss 6 - 8 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.