

Koreanische Schweinebauchspieße

Zutaten für: 4 Personen

1,5	kg	Schweinebauch
20	g	Ingwer (frisch)
4	Zehen	Knoblauch (ca. 15g)
60	g	Honig
10	g	Meersalz
1,5	TL	Sesamöl (geröstet, 5g)
1	Stück	Zitronengras
1	Stück	Limette (25g Saft)
4	EL	Helle Sojasauce (50g)
1	Stück	Chilischote (frisch)
50	ml	Mineralwasser
1	Stück	Gefrierbeutel 4l
		Metallspeie zum Grillen



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Vorbereitungszeit ca.: 12 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn den Schweinebauch waschen, abtupfen und in 5x5cm große Würfel schneiden. Dabei alle Knorpel entfernen.

Knoblauch schälen, die Chili halbieren und die Kerne entfernen, zusammen mit dem Ingwer grob zerkleinern und in den Mixer geben.

Zitronengras von der äußeren Schale befreien und den weißen unteren Teil in Ringe schneiden und diesen in den Mixer geben. Es folgen noch Honig, Salz, Sojasauce, Sesamöl und Limettensaft so wie der Abrieb der Limettenschale.

Die Fleischwürfel in den Gefrierbeutel legen, die Marinade gut durchmischen und zum Fleisch geben. Danach das Mineralwasser in den Mixer geben, einmal auf mixen und auch zum Fleisch geben. Alles gut durchmischen, die Luft aus dem Beutel pressen, verschließen und im Kühlschrank mindestens 10 Stunden durchziehen lassen.

Zum Aufspießen des Fleisches verwende ich Metallspeie.

Die Speie werden bei direkter Hitze auf den Holzkohlegrill gelegt. Bis sie fertig sind müssen sie ein paar Mal gewendet werden, dadurch garen sie gleichmäßig und werden rundum herrlich braun und köstlich.

Die Grillzeit beträgt ca. 20 Minuten, die Kerntemperatur sollte dann bei 80°C. liegen.