



Rezeptkarte

Fränkischer
BBQ-Schweinebauch
mit Grillkartoffeln und
wildem Blumenkohl

Fränkischer BBQ-Schweinebauch mit Grillkartoffeln und wildem Blumenkohl

Zutaten (4 Personen):

1 kg Schweinebauch, 1 EL Senf, 3 EL BBQ Rub Fränkisch, 1 EL Meersalz grob, 800 g Drillinge (kleine festkochende Kartoffeln), 40 g Knoblauch in feine Würfel, 2 Rosmarinzwige fein gehackt, 2-3 EL Kilians Zwetschgen-Rub, 2 EL Olivenöl, 300 g wilder Blumenkohl, Salz, 1 TL Cajun Spice

Zubereitung (ca. 4 Stunden plus 24 Stunden Marinierzeit):

Die Fleischseiten vom Schweinebauch dünn mit Senf einreiben und mit BBQ Rub Fränkisch bestreuen. Anschließend den Bauch fest in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht den Rub in das Fleisch einziehen lassen. Die Schwarte vom Schweinebauch rautenförmig einschneiden und großzügig mit grobem Meersalz einreiben. Schweinebauch indirekt bei 130°C für 2,5 Stunden grillen. Jetzt die Temperatur im Grill auf 220°C erhöhen und nochmals 25-30 Minuten grillen bis die Schwarte schön kross ist. Die Drillinge mit Schale für 10-15 Minuten in Salzwasser vorkochen und nach dem Abgießen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Rosmarin und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Gusspfanne erhitzen und die Drillinge dazu geben. Die Drillinge bei mittlerer Hitze anbraten bis diese leicht braun werden. Jetzt den Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und kurz mitrösten. Zum Schluss Kilians Zwetschgen-Rub unter die heißen Kartoffeln schwenken.

Den wilden Blumenkohl putzen, waschen und in eine Schüssel geben. Einen Schuss Olivenöl, eine Prise Salz und einen Teelöffel Cajun Spice hinzufügen und alles einmal durchschwenken. Jetzt den Blumenkohl für 10 Minuten bei niedriger direkter Hitze angrillen. Gelegentlich wenden und den Deckel möglichst geschlossen halten.



#altesgewürzamt
www.altesgewuerzamt.de