Gegrillter Schweinehals

Der wunderbare Geschmack des gegrillten Schweinehalses liegt bei diesem Rezept vor allem an den tollen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

4 Stk.	Schweinefleisch (vom Hals)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Koriander
1 EL	Zucker (braunen)
2 EL	Austernsauce
2 EL	Sojasauce

Für die Beilagensauce

2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Chilischote
1 EL	Fischsauce
1 EL	Sojasauce
1 Spritzer	Limettensaft

Zubereitung

1. Zur Zubereitung vom **gegrillten Schweinehals** mit der Marinade starten. Die beiden Sojasaucen verrühren und den Zucker darin auflösen. Ingwer und Knoblauch in sehr feine Stücke hacken. Gewürze in der Marinade gründlich verrühren. Die Marinade auf den Schweinehals streichen und eine Stunde ruhen lassen. Das Fleisch mehrere Male drehen und mit der Marinade übergießen.

2. In der Zwischenzeit die Sauce aus den Ringen einer halbierten und entkernten Chilischote herstellen. Klein gehackte Frühlingszwiebeln und die Ringe der Chilischote in der Fisch- und Sojasauce vermischen. Zum Schluss mit Limettensaft verkosten.

3. Mariniertes Fleisch auf dem Rost platzieren und grillen, sodass das Innere saftig bleibt. Nach dem Grillen Fleisch tranchieren. Alternativ lassen sich auch andere Fleischsorten verarbeiten, wie Rind oder Lamm.

Tipp

Den dampfend heißen, gegrillten Schweinehals mit einer Sauce zu einem kühlen Glas Bier genießen.