Gegrillter Schweinebauch mit Kürbisstampf



Kross gegrillt und im Backofen fertig gegart

Ich liebe Schweinebauch. In allen erdenklichen Arten zubereitet.

Dieses Mal würze ich ihn. Und grille ihn in der Grillpfanne.

Dann wird er noch im Backofen nachgegart.

Er gelingt auf diese Weise innen rose und saftig.

Dazu als Beilage ein leckeres Stampf aus Kürbis.

JGegrillter Schweinebauch mit Kürbisstampf



19. November 2020
von Thobie
Kategorie Schweinebauch
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
25 Minuten
Gesamtzeit
35 Minuten



Zutaten

- 2 Stück Schweinebauch (à 400 g)
- 800 g Butternut-Kürbis
- 2 Stück Kräuterbutter „Diablo“-Style
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
2. Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
3. Wasser in einem Topf erhitzen und Würfel darin 10 Minuten garen. Kochwasser abschütten.
4. Salzen und pfeffern. Ein Stück Kräuterbutter dazugeben. Alles mit dem Stampfgerät fein stampfen. Warmhalten.
5. Schweinebauch auf allen Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
6. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Schweinebauch auf jeder Seite jeweils einige Minuten kross grillen.
7. Dann in den Backofen geben und nochmals 10 Minuten nachgaren.
8. Jeweils einen Schweinebauch auf einen Teller geben. Einige Stücke Kräuterbutter darauf geben.
9. Stampf dazu verteilen.
10. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butternut,
Kräuterbutter,
Kürbis

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/19/gegrillter-schweine

bauch-mit-kuerbisstampf/