Grillteller mit Schweinebauch und Bratpaprika



Lecker kross gegrillt

Einfaches Gericht. Schnell zubereitet. Alles in der Grillpfanne gegrillt.

Zwei Zutaten. Schweinebauch, quer in dünne, kurze Scheiben geschnitten, mit der Schwarte.

Dann Bratpaprika. Sie brauchen die Stiele vor dem Braten nicht entfernen, sondern können die Bratpaprika im Ganzen braten. Die Stiele entfernen Sie einfach beim Essen auf dem Teller.

Gewürzt mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer.

Den Schweinebauch würze ich mit einer Fleisch-Gewürzmischung.

Grillteller mit Schweinebauch und Bratpaprika



9. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Schweinebauch
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
6 Minuten
Gesamtzeit
11 Minuten



Zutaten

- 500 g Schweinebauch
- 400 g Bratpaprika (2 Packungen à 200 g)
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Fleischgewürz
- Sonnenblumenöl

Anleitung

1. Schweinebauch mit der Schwarte quer in dünne, kurze Scheiben schneiden. Mit dem Fleischgewürz auf jeweils beiden Seiten würzen.
2. Öl in zwei Grillpfannen erhitzen.
3. In einer Pfanne Schweinebauch auf jeder Seite drei Minuten kross grillen.

4. In der anderen Pfanne Bratpaprika kross grillen. Salzen und pfeffern.
5. Paprika auf zwei Teller verteilen.
6. Schweinbauchscheiben dekorativ darüber geben und verteilen.
7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bratpaprika,
Schweinebauch

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/09/grillteller-mit-schweinebauch-und-bratpaprika/