Gegrillter Schweinebauch mit glasierten Wurzeln

Schweinebauch schmeckt immer gut. Er hat Fleischanteile, aber auch einen großen Anteil an Fett. Aber Fett ist ein Geschmacksträger und das macht den Schweinebauch so lecker.



Schön angerichtet
Ob gebraten, gegrillt, frittiert oder gekocht, er schmeckt einfach lecker.

In diesem Rezept wird der Schweinebauch in Scheiben einfach wenige Minuten auf jeder Seite gegrillt.

Dazu gibt es Wurzeln. Angedacht war zwar ein Wurzelstampf. Aber durch eine Kochsendung kam ich auf die Idee der glasierten Wurzeln. Und diese schmecken ebenfalls sehr lecker.

Sie sollten übrigens das Wurzelgrün nicht wegwerfen. Es gibt verschiedene Verwendungsmöglichkeiten dafür. Sie können es

trocknen und damit ein trockenes Kraut zum Würzen herstellen, ein Vorgehensweise dazu gibt es in diesem Foodblog. Oder sie können es kleinschneiden, pürieren und ein Pesto daraus zubereiten. Oder Sie bewahren es einfach im Gefrierschrank auf für die nächste Zubereitung eines Gemüsefonds und kochen es dort mit.

Also alles in allem ein wirklich sehr schmackhaftes Gericht, das Sie nachkochen sollten!

Für 2 Personen:

- 6 Scheiben Schweinebauch
- Fleisch-Gewürzsalz
- 12 Scheiben Kräuterbutter
- 12 Wurzeln
- 4 TL Zucker
- Butter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min



Mit leckeren, glasierten Wurzeln
Schweinebauch-Scheiben auf beiden Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Wurzeln putzen, schälen und das Wurzelgrün abschneiden, so dass noch ein kurzer, grüner Stiel übrig bleibt.

Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Wurzeln darin 10 Minuten garen.

Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Zucker dazugeben und schmelzen.

Wurzeln darin auf allen Seiten karamellisieren.

Parallel dazu Öl in einer großen Grillpfanne erhitzen und Schweinebauch-Scheiben darin auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross grillen, bis er schöne Röstspuren hat.

Jeweils drei Schweinebauch-Scheiben auf einen Teller geben.

Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf eine Scheibe Schweinebauch geben.

Wurzeln auf die Teller verteilen und alles schön anrichten.

Servieren. Guten Appetit!