

Brits asiatische Schweinshaxe-Spieße im Pitabrot

Für 4 Personen:

Fleisch:

1 kg Schweinshaxe	2 EL Ingwer (gerieben)	1 EL Szechuanpfeffer
2 EL Sojasoße	1 EL Reisessig	2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Limette, geviertelt	5 EL Sesamöl	

Gemüse:

1 Salatgurke	2 Karotten	1 Bund Minze
1 Bund Koriander		

Dressing:

4 EL Sojasoße	2 EL Sesamöl	5 EL Olivenöl
1 TL Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 TL Sesam

Außerdem:

4 kleine Pitabrote

Fleisch:

Das Fleisch ausgelösen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Alle Zutaten in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen und gut durchkneten. Dann mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Am besten lässt man das Fleisch dort über Nacht.

Gemüse & Dressing:

Salatgurke und Karotten in feine Stifte hobeln. Minze und Koriander waschen und grob hacken. Für das Dressing Sojasoße, Sesamöl und Olivenöl in ein Schraubglas geben. Ingwer schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und klein hacken. Beides zusammen mit dem Sesam zu der Soja-/Ölsoße geben. Wer ein bisschen Säure dazu mag, kann noch einen EL Limettensaft dazugeben. Den Deckel auf das Schraubglas machen und alles gut schütteln.

Fleisch grillen:

Nun 30 cm lange Holzspieße in Wasser einweichen, damit sie später auf dem Grill nicht verbrennen. Die marinierten Schweinestücke auf die Holzspieße aufreihen und grillen bis sie außen dunkel und knusprig, innen aber noch schön saftig sind.

Die Pitabrote kurz von beiden Seiten grillen, Gurke, Karotte, Minze und frischen Koriander nach Belieben auf das Fadenbrot geben und mit etwas Dressing darübergaben.

Fleisch von den Spießen abziehen und auf das Gemüse geben, zusammenrollen und genießen!

NN am 10. Januar 2018