

Marinierter Schweinebauch mit süßer Glasur

Für 4 Personen:

2 EL Mayonnaise	2 EL Senf	8 EL Magic Dust
4 Sch. Schweinebauch	100 ml BBQ-Sauce	100 ml Ahornsirup

Magic Dust:

4 EL Salz	2 TL Pfeffer	1 EL Knoblauchgranulat
4 EL Paprikapulver	4 EL braunem Zucker	1 EL Chilipulver, 1 EL
Kreuzkümmel	1 TL Senfpulver	

Mayonnaise, Senf und Magic Dust zu einer Marinade verarbeiten.

Alle Zutaten von Magic Dust mischen.

Vom Schweinebauch die Schwarte mehrfach einschneiden. Wem die Schwarte zu fett ist, der kann diese auch einfach entfernen. Anschließend das Fleisch gleichmäßig mit der Marinade einreiben.

Für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Optional kann das Fleisch auch schon am Vorabend mariniert und über Nacht kühl gestellt werden.

Die Schweinebauch-Scheiben bei ca. 220 Grad über direkter Hitze von beiden Seiten grillen.

BBQ-Sauce und Ahornsirup mischen. Das Fleisch in den indirekten Bereich des Grills legen und die Oberseite mit der Mischung bepinseln.

Nach 10 Minuten wenden und die andere Seite ebenfalls bestreichen.

Für weitere 10 Minuten garen. Vom Grill nehmen und vor dem Servieren 3-5 Minuten ruhen lassen.

Björn Freitag am 30. August 2020