

# Gegrillter Schweine-Nacken im Brötchen

## Für 2 Personen:

2 Brötchen	2 Schweine-Nacken à 150 g	1 Gefrierbeutel
2 Spur Bier	2 EL Barbecue-Gewürz	3 EL Senf
2 EL Barbecue-Sauce Whisky	2 EL Barbecue-Sauce sweet	2 Tomaten
1 Avocado	2 rote Zwiebeln	4 Stangen grüner Spargel
1 Msp. Gewürzsalz		

Die Schweinenacken in einen Gefrierbeutel geben, Bier, Barbecue Gewürz, 2 EL Senf und Barbecue-Sauce Whisky dazugeben. Die Schweinenacken im geschlossenen Gefrierbeutel masieren und für ca. 10 Minuten darin marinieren lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und Tomaten quer halbieren. Die Avocado ebenfalls halbieren und entkernen. Schweinenacken, Spargelstangen, Zwiebel-, Tomaten und Avocadohälften mit den Schnittflächen nach unten für ca. 4 Minuten auf den heißen Grill legen.

Alles einmal wenden und für weitere 4 Minuten grillen.

Die Brötchen halbieren und alle Hälften mit insgesamt 1 EL Senf bestreichen. Die gegrillten Zwiebeln auseinandernehmen und auf die unteren Brötchenhälften legen. Die gegrillten Tomaten in Streifen schneiden und auf die Zwiebeln geben, ruhig etwas andrücken. Den gegrillten Spargel auf die Tomaten legen und mit etwas Gewürzsalz würzen. Die Schweinenacken von beiden Seiten mit Barbecue Sauce sweet bestreichen und auf den Spargel legen. Das Fruchtfleisch der gegrillten Avocado mit einem Löffel in der Schale etwas kleinstoßen, mit dem Löffel aus der Schale lösen und die oberen Brötchenhälften damit bestreichen. Die Brötchenhälften zusammenklappen und auf einen Teller geben.

Steffen Henssler am 25. Juni 2022