

Grillmarinaden

Für 2 Personen:

2 Schweinenacken à	250 g	4 EL Senf
1 EL Chilisauce	50 ml Bier	1 Zwiebel, (halbe Ringe)
1 Msp. Pfeffermix	2 Hähnchenbrustfilet	150 ml Kokosmilch
2 EL rote Currypaste	1 Limette	2 Huftsteak à 200 g
2 EL Rapsöl	1 rote Chilischote, (Ringe)	1 Knoblauchzehe, gerieben
1/2 Bund Schnittlauch, Röllchen	1/2 Bund Thymian, gehackt	2 Zweig Rosmarin, gehackt
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Pfeffermix	1 Kilogramm Spareribs

Marinade für Schweinenacken:

Senf, Chilisauce, Zwiebel und Bier in einer Schüssel vermengen. Großzügig mit Pfeffer würzen. Den Schweinenacken dazugeben und kräftig durchrühren. Die Schweinenacken in der Schüssel mit Deckel oder in einem luftdichtverschlossenem Gefrierbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Marinade für Hähnchenbrustfilet:

Kokosmilch, frischgepressten Limettensaft, Currypaste in einer Schüssel glatt verrühren. Die Hähnchenbrustfilets in die Marinade tauchen und richtig gut damit benetzen, anschließend in der Schüssel mit Deckel oder in einem luftdichtverschlossenem Gefrierbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Marinade für Huftsteak:

Schnittlauch, Rosmarin, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Chili und Rapsöl in eine Schüssel geben. Das Steak in den Kräuter-Würz-Mix geben und darin welken, bis es richtig gut bedeckt ist und zwischendurch pfeffern. Die Huftsteaks in der Schüssel mit Deckel oder in einem luftdichtverschlossenem Gefrierbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Marinade für Spareribs:

Pfefferkörner, Pimentkörner, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Zucker und Salz in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Spareribs großzügig mit dem Rub von beiden Seiten würzen. Spareribs direkt auf den Grill legen und bei 110 °C indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen.

Steffen Henssler am 07. Juli 2022