

Sticky Pork Belly mit Stangenbrokkoli

19.Juni 2023

Zutaten für 4 Personen:

4 Tierwohl Schweinebauchstreifen

60ml Sojasauce

100g Honig

1 EL Fisch-Sauce

300g Stangenbrokkoli

Saft 1 Zitrone

Etwas Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Schweinebauch auf beiden Seiten mit Salz einreiben. Auf direkter Hitze auf den Grill legen und auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

In der Zwischenzeit Sojasauce, Honig und Fisch-Sauce zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch auf indirekte Hitze legen und mit der Marinade alle 5 Minuten bestreichen. Zwischen dem Bestreichen den Deckel des Grills schließen. Insgesamt für ca. 30 Minuten garen.

Den Stangenbrokkoli für einige Minuten Grillen, in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl marinieren.

