

Schweinebauch mit Soja-Kräuter-Marinade

Der Vorkoster verrät, wie Sie mit frischen Kräutern und wenig Aufwand jedes Stück Fleisch zu einem Grill-Highlight machen.



Zutaten für 7 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 5 EL Sojasoße
- 5 EL Ananassaft
- 2 EL Honig
- ½ Zitrone
- 100 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- 7 Scheiben Schweinebauch

Zubereitung:

- Knoblauch, Thymian und Rosmarin sehr fein hacken und zusammen mit Sojasauce, Ananassaft, Honig, Saft einer halben Zitrone, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verarbeiten.
- Schweinebauch über Nacht in die Marinade einlegen.
- Auf dem Grill knusprig braten.