

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Schlemmer Schweinenacken mit Zwiebeln, Speck und Cheddar überbacken

Zutaten (5 Portionen)

5 Schweinenacken (a 200 g)

Marinade

40 g mit

100 ml Wasser

„Klaus grillt – Old school Griller Paprika“, davon

vermengen und über das Fleisch geben, das Fleisch etwas durchkneten bis das Wasser aufgesogen ist

4 Gemüsezwiebeln in Halbringe schneiden

200 g Speck würfeln

in einer Pfanne anbraten und reduzieren lassen.

Fleisch

von beiden Seiten angrillen, in den Warmhaltebereich legen

Gemüsezwiebeln und Speck geriebenem Cheddar

auf das Fleisch setzen und mit abdecken, diesen schmelzen lassen, fertig!

Old school Griller Paprika selbst herstellen als Vorrat für 5 Personen

30 EL Paprika, edelsüß

10 EL Petersilie, getrocknet

10 TL Knoblauchpulver

10 TL Zwiebelpulver

5 TL Marjoran, getrocknet

2 ½ TL Chilipulver (Cayennepfeffer)

2 ½ TL Liebstöckel (getrocknet)

1 ¼ TL Muskat

7 ½ EL Salz

die groben Gewürze etwas kleiner mörsern, alles vermischen. Luftdicht verschlossen mind. 1 Jahr haltbar. Aromaverlust möglich.