Marinierter, gegrillter Schweinebauch und Maiskolben

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Sommerzeit – Grillfestzeit, herzhaft „schmackig“, immer wieder gefragt

Zutaten

- 4 - 8 Scheiben magerer Schweinebauch ohne Schwarte, küchenfertig
- Für die Marinade:
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 60 g Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen in feinen Ringen
- 1 Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe in dünnen Scheibchen
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 0,5 EL frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 0,5 EL Rosmarin, gezupft, gehackt
- brieb 1/2 Zitrone
- 80 ml Olivenöl oder Pflanzenöl
- 2 frische Maiskolben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinebauchscheiben am Vortag mit den Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chiliwürfelchen, Zitronenabrieb und den Kräutern gleichmäßig bestreue. Das Olivenöl darüber verteilen und zugedeckt über Nacht marinieren; hin und wieder wenden.

Schritt2

Die Maiskolben putzen, die Hüllblätter und die Fäden entfernen und in kochendem Salzwasser 15 min. kochen.

Schritt3

Abkühlen lassen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt4

Die Schweinebauchscheiben kurz vor dem Grillen aus der Marinade nehmen, abstreifen und ablaufen lassen.

Schritt5

Auf den vor geheizten Grill legen und von jeder Seite 4 - 5 min., nicht zu heiß garen / grillen; nach dem Wenden mit der Marinade bestreichen.

Schritt6

Ebenfalls die Maiskolbenstücke salzen und pfeffern, mit etwas Marinade bepinseln, auf den Grill legen und 4-5 min. grillen. Beides zusammen servieren.

Schritt7

Dazu passen gegrillte Kartoffelspieße, eine Currysauce oder / und eine Chilisauce.

Rezeptart: Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierter-gegrillter-schweinebauch-und-maiskolben/