



Schweinebauch mit gegrilltem Spitzkohl

von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Fleisch

800 g Schweinebauch mit Schwarte
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 TL brauner Zucker
1 TL Senf
1 EL Apfelessig

Gegrillter Spitzkohl

1 Spitzkohl
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Rhabarber-Chutney

300 g Rhabarber
1 rote Zwiebel
2 EL brauner Zucker
2 EL Apfelessig
1 TL Senf
1 Prise Salz
Optional etwas Ingwer

Zubereitung:

Die Schwarte vom Schweinebauch rautenförmig einschneiden. Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen und dünn mit Senf und Apfelessig einreiben. Den Grill auf indirekte Hitze bei 140 bis 150 Grad vorbereiten. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben in den indirekten Bereich legen und circa zweieinhalb bis drei Stunden bei einer Kerntemperatur von circa 75 bis 80 Grad langsam garen.

Für das Chutney den Rhabarber in Stücke schneiden und die Zwiebel fein würfeln. Beides mit Zucker, Essig, Senf und Salz in einem Topf köcheln lassen. Zehn bis 15 Minuten sanft reduzieren, bis eine leicht stückige Konsistenz entsteht. Zum Schluss abschmecken und leicht abkühlen lassen.



Den Spitzkohl nun halbieren oder würfeln und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Im direkten Bereich angrillen, bis Röstaromen entstehen. Anschließend in den indirekten Bereich legen, damit er weich wird.

Damit der Schweinebauch knusprig wird, die Hitze im Grill erhöhen oder den Schweinebauch in den direkten Bereich legen. Die Schwarte nach unten richten und nah an die Hitze bringen. Sie sollte aufpoppen, bis sie knusprig ist. Achtung: Es ist eine ständige Beobachtung notwendig, damit nichts verbrennt.

Zum Anrichten den Schweinebauch in Stücke schneiden. Zunächst den Spitzkohl auf den Teller legen und das Fleisch darauf platzieren. Das Rhabarber-Chutney daneben oder leicht über das Fleisch geben.