



Bauchfleisch

Zutaten:

- Lack aus Grillvergnügen
- 6 - 8 Scheiben Bauchfleisch

Schritt 1

Zuerst den Lack nach Rezept zubereiten und den Schweinebauch 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.

Schritt 2

Jetzt schneidest du die Schwarte an den Oberseite in 1cm Abständen ein.

Schritt 3

Bestreiche die Bauchfleischscheiben mit dem Lack und lasse sie marinieren.

Schritt 4

Das Bauchfleisch bei guter Hitze knusprig anbraten und gelegentlich wenden.



*SUPER LECKERES GRILLGUT
FINDET IHR HIER*

*HONGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER*



BIENENWERK
GOSLAR