

BBQ PORK BELLY (SCHWEINEBAUCH) MIT REISPAPIERROLLEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beeemster 450g



Ingwerpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

Für den Schweinebauch

- 1250 g Bauchspeck
- 15 g Satay-Pulver
- 50 g Fischesauce
- 25 g Sojasauce
- 8 g Pfeffer aus der Mühle
- 25 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)

Für die Röllchen

- 20 Reisblätter
- 3 Karotten
- 5 Frühlingszwiebel
- Schnittlauch
- 250 g Sojabohnensprossen
- 38 g gehackter Koriander
- 25 g geschnittene Pfefferminze
- 125 g Reis
- 125 g Schwarte
- Schwarzer Pfeffer
- 15 Scheiben Bauchspeck
- 0,5 Kopfsalat

Für den Dip

- 100 g Fischesauce
- 13 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 50 g Weißweinessig
- 65 g Zucker
- 25 g Bresc Beeemster knoblookpuree (Beeemster Knoblauchpüree)
- 3 Karotten
- 50 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 5 Frühlingszwiebel
- Schwarzer Pfeffer
- 5 dl Wasser

ZUBEREITUNG

Für das Dressing die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Karotte sehr fein reiben, die restlichen Zutaten untermischen und einen Tag ziehen lassen.

Für das Fleisch alle Zutaten zusammenmischen und über Nacht marinieren.

Das Fleisch auf dem Grill bei 150 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 67 Grad grillen und alle 10 Minuten mit einem Teil der Marinade lackieren. Ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Röllchen die Karotte und die Frühlingszwiebel in lange Julienne schneiden. Die Kräuter zerkleinern. Den Reis in einer trockenen Pfanne rösten und dann zu Pulver vermahlen. Die Schwarte 10 bis 15 Minuten in warmem Wasser ziehen lassen. Auskneifen und mit dem Reispulver mischen. Bauchspeck in Streifen schneiden und knusprig backen. Mit 10 Esslöffeln Dip mischen. Die Reisblätter in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie elastisch sind, und dann zwischen den Tüchern trocknen. Einem Teil der Füllung darauf geben. Mit Pfeffer abschmecken und zusammenrollen. Den restlichen Bauchspeck in Scheiben schneiden und auf dem Grill grillen.