

HOT HONEY STICKY SCHWEINEKARREE



2
PORTIONEN



30 MIN.
ZUBEREITUNG



EINFACH
SCHWIERIGKEIT



GRILL
ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 2 Scheiben Schweinekarree (ca. 2,5–3 cm dick)
- 2 EL Honig
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sriracha
- 1 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Apfelessig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Etwas Öl zum Anbraten
- Optional: Chiliflocken und frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- SCHWEINEKARREE VORBEREITEN**
Das Schweinekarree trocken tupfen, leicht einölen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver würzen.
- KRÄFTIG ANGRILLEN**
Grill oder Plancha stark vorheizen. Die Schweinekarree-Scheiben von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten scharf anbraten, bis sich eine schöne Kruste bildet.
- HOT-HONEY-GLASUR ANRÜHREN**
Honig, Sojasauce, Sriracha, fein gehackten Knoblauch und Apfelessig in einer Schüssel gründlich vermischen.
- FLEISCH GLASIEREN**
Die Hitze reduzieren, Butter und Glasur dazugeben. Das Fleisch mehrfach wenden und mit der Sauce überziehen, bis eine glänzende, leicht klebrige Oberfläche entsteht.
- PERFEKT FERTIG GAREN**
Bei moderater Hitze weitergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 63 °C erreicht hat. Anschließend mindestens 3 Minuten ruhen lassen.
- ANRICHTEN UND GENIESSEN**
Das Schweinekarree in Scheiben schneiden, auffächern und mit der warmen Hot-Honey-Glasur überziehen. Nach Belieben mit Chiliflocken und Schnittlauch garnieren.



YouTube



TikTok



Instagram



Website