

# IBÉRICO PRESA EL DIABLO

## MIT CHORIZO-CRUNCH UND FEURIGER MOJO ROJO

| 2–3 | 40 MIN. | MITTEL | GRILL |
|---|---|---|---|
| PORTIONEN | ZUBEREITUNG | SCHWIERIGKEIT | ZUBEREITUNG |

## ZUTATEN

### *Für das Fleisch*

- 600–800 g Ibérico Presa
- 100 g Chorizo
- 50 g Panko
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz und schwarzer Pfeffer

### *Für die Mojo Rojo*

- 2 rote Spitzpaprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chili
- 2 EL Sherryessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz nach Geschmack



## ZUBEREITUNG

**1 CHORIZO-CRUNCH ZUBEREITEN**
Chorizo fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Panko dazugeben, goldbraun rösten und mit geräuchertem Paprikapulver würzen.

**2 MOJO ROJO ZAUBERN**
Spitzpaprika, Knoblauch und Chili auf dem Grill rösten. Anschließend mit Sherryessig, Olivenöl, Paprikapulver und Salz zu einer Soße mixen.

**3 PRESA GRILLEN**
Das Fleisch leicht einölen, salzen und bei hoher direkter Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten kräftig angrillen.

**4 FERTIG GAREN & SERVIEREN**
Bei 150–160 °C indirekt bis ca. 63 °C Kerntemperatur garen und 3 Minuten ruhen lassen. Anschließend quer zur Faser aufschneiden, auf Mojo Rojo anrichten und mit dem Chorizo-Crunch bestreuen.

MG BBQ

YouTube TikTok Instagram Website