



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Dry-Aged-Stilkotelett vom Hällischen Landschwein mit gegrilltem Kartoffelsalat und BBQ-Sauce



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union





Zutaten

10 Personen

- 5 Stielkotelett vom Hällischen Landschwein mit Schwarte (à 500 g)



Für den Kartoffelsalat

- 2 kg Frühkartoffeln festkochend
- 1 Zwiebel
- 200 g Echt Hällischer geräucherter Speck, gewürfelt
- 3 EL Branntweinessig
- 6 EL Öl
- 1/4 l Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Für die BBQ-Sauce

- 250 g Butter
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g passierte Tomaten
- Saft 1 Zitrone
- 1/2 l Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- einige Blätter Minze



Zubereitung

Für die BBQ-Sauce die Zwiebelwürfel in etwas Butter andünsten, dann mit den Tomaten, Zitronen- und Apfelsaft ablöschen. Die Gewürze dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die restliche Butter in der Sauce zergehen lassen, mit gehackter Minze garnieren.

Für den Kartoffelsalat die ungeschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Kartoffelscheiben, Zwiebelwürfel und alle Zutaten mischen. Alufolie doppelt nehmen und zu zwei Päckchen formen. Den Kartoffelsalat hineingeben und oben gut verschließen. Auf dem Grill indirekt 45 Minuten garen.

Die Schwarte der Stielkoteletts tüchtig mit Salz einreiben und 30 Minuten einziehen lassen. Die Koteletts auf jeder Seite direkt angrillen, damit ein schönes Branding entsteht, dann indirekt fertig grillen. Das dauert etwa 20 Minuten. Zuletzt auf die Schwarte stellen und grillen, bis diese aufbricht. Etwas ruhen lassen.

Anrichten:

Die Koteletts tranchieren, aufschneiden und je eine Hälfte des Fleisches auf einem Teller anrichten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dazu etwas Kartoffelsalat geben. Die BBQ-Sauce getrennt dazu reichen.

