



# Schweinebauchpraline mit Sommerrolle

Rezept von Swat BBQ - Ausgabe 1-2018

## Zutaten (für 4 Personen):

- 750 g Schweinebauch mit Schwarte
- BBQ-Sauce und -Gewürz nach Geschmack
- 4 EL Kirschholz-Pellets zum Räuchern

Für die Sommerrollen:

- 4 Blatt Reispapier
- 1 Noriblatt
- 1 dünnes Omelette aus 3 Eiern
- ½ Karotte
- 50 g Erbsen, blanchiert
- 100 g Quinoa, aufgequollen
- 2-3 EL Erdnüsse, gehackt
- 2-3 EL Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

## Zubereitung

>> Schwarte vom Schweinebauch quadratisch (1 x 1 cm) einritzen und dann den Bauch in 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Schwarte mit Alufolie abdecken. Schweinebauchwürfel auf der Fleischseite mit BBQ-Gewürz würzen. Indirekt bei ca. 105 °C für etwa 30 Minuten mit Kirschholz räuchern, bis eine Kerntemperatur von 88 °C erreicht ist. Anschließend die Schwarte von der Alufolie befreien und den Grill auf 220 °C indirekte Hitze vorheizen. Schweinebauchwürfel grillen, bis die Schwarte aufpoppt. Mit BBQ-Sauce glasieren.

Für die Sommerrollen die Reisblätter in Wasser einweichen. Noriblatt in ½ cm schmale Streifen schneiden. Je 4 Noriblattstreifen im Abstand von ca. 1 cm nebeneinander auf ein Reisblatt legen. Omelette in Rechtecke von 5 x 6 cm zuschneiden und auf die Noristreifen legen. Pro Sommerrolle ca. 2 EL gekochten Quinoa gleichmäßig auf den Omelette-Stücken verteilen. In die Mitte jeweils quer eine Reihe Erbsen setzen. Ebenfalls quer 4 dünne Streifen Karotten auflegen. Mit etwas gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln bestreuen. Jedes Reisblatt von der Querseite aus einer festen Rolle formen. Frühlingsrollen indirekt bei ca. 220 °C knusprig grillen.