

Grillrezepte

Gegrilltes Schweinefleisch - Babi Panggang

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Fleischgerichte, Grillen, Marinade,

1 kg	Schweinefleisch		
3 Essl.	Öl	1 Essl.	brauner Zucker
1	große, feingehackte Zwiebel		Saft von 1 Zitrone
2	feingehackte Knoblauchzehen	2 Teel.	Tomatenmark
1	fingerlange geschälte u. feingehackte Ingwerwurzel		Pfeffer
4 Essl.	süße Sojasauce (Kecap-Manis)		Salz
			Margarine

Das Fleisch in ca. 2cm dicke Würfel schneiden.

Alle Zutaten, außer Margarine, zur Marinade mischen.

Das Fleisch in der Marinade mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Backblech mit Margarine fetten und das Fleisch drauflegen.

Bei 225 Grad im Ofen gar backen Zwischendurch immer wieder mal mit Marinade bepinseln.

Man kann auch Spieße daraus machen und bei mittlerer Hitze auf den Grill legen.