

[Home](#) > [TV](#) > [Flames](#) > [Rezepte](#) > [Sweet Apple Pork Loin](#)

Sweet Apple Pork Loin

13.01.2017



Zutaten für Portionen

1 kg	Schweinekarre
250 g	kleine Kartoffeln
100 ml	Sojasauce
200 g	kleine Möhren
1 Prise	Rosmarin
250 g	Streukäse
100 g	Pancetta
2 Stck	Äpfel
2 EL	Honig
½ Stck	Limette
2 EL	Rohrzucker
1 Prise	Salz und Pfeffer
NaN ordentlich	Olivenöl
4 Scheiben	Brot

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Kochzeit: 2 Stunden 30 Minuten

Insgesamt: 3 Stunden 15 Minuten

Zuerst kommen die Kartoffeln, die Möhren und der Rosmarin in eine Reine.

Dann den Pancetta in ca. vier Zentimeter große Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch ebenfalls in die Reine geben. Das Ganze dann ordentlich mit Olivenöl begießen. Jetzt geht es an die Äpfel. Diese einfach in der Mitte halbieren und dann in ungefähr einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Nun zum Fleisch. Das Karre entlang der Speckschwarte einschneiden. Es reicht ein tiefer Schnitt alle zwei Zentimeter. Hier kommen jetzt die Apfelscheiben rein.

Als nächstes ist die Marinade an der Reihe. Dafür müsst ihr die Sojasauce, den Rohrzucker, den Limettensaft und den Honig vermischen. Jetzt kommt das Fleisch zu dem Gemüse in die Reine und dann die Marinade drüber geben. Die Reine kann jetzt auf den Grill. Das Fleisch sollte ca. zweieinhalb Stunden bei 160 -180 Grad gegrillt werden.

Wenn das Fleisch fast fertig ist, könnt ihr es aus der Reine auf den Grillrost legen und das Gemüse vom Grill nehmen. Während das Fleisch noch die letzten 20 Minuten grillt, zerdrückt ihr das Gemüse zu einem Brei und verteilt es auf einer großen getoasteten Brotscheibe. Das Ganze dann noch mit ordentlich Käse bestreuen und dann nochmal für ca. zehn Minuten auf den Grill stellen.

ZUM NACHKOCHEN

6:04 Min.

EINFACH ZUM NACHKOCHEN: SWEET APPLE PORK LOIN

Was ihr alles für dieses Gericht braucht, erfährt ihr natürlich im Video. Viel Spaß beim Nachkochen

[Zum Video](#)

KOMMENTARE