



CHIMICURRI-NACKEN

[Smokylip]

ZUTATEN

- Schweinenacken Kamm ohne Knochen
- BBQ Rub
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 Bund frischen Koriander
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- ca. 150 ml Olivenöl + Abrieb einer halben Limette
- Pfeffer
- Salz
- Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- Zwiebel
- Saft einer Limette
- Oregano
- 5 EL Essig

ZUBEREITUNG

- Schweinenacken mit gewünschtem BBQ-Rub einreiben und ziehen lassen.
- Für die Chimichurri: Petersilie, Koriander, Lauchzwiebel, Olivenöl, feingehackte Chilischoten, Knoblauch, Zwiebel, Limettensaft, Oregano, Pfeffer und Salz miteinander vermischen. Am besten durch den Mixer.
- Den Schweinenacken auf dem Grill bei 180 °C garen, bis er zart ist.
- Danach die Chimichurri über das Fleisch geben und servieren.