



Marinade für Schweinenacken

für ca. 8 Scheiben

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL weiße Pfefferkörner

2 TL Sichuan-Pfeffer

1 TL Pimentkörner

1 TL grobes Meersalz

1 TL brauner Zucker

1 TL Pimentón de la Vera, mild (evtl. auch scharf) [Rosenpaprika edelsüß/scharf]

8 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl

Alle Körner in einer trockenen Pfanne anrösten

Die getrockneten Körner, Salz und Zucker zusammen in den Mörser geben und nicht zu fein mörsern. Diese Mischung in einer kleinen Schüssel mit Pimentón de la Vera und Öl verrühren. Die Marinade zum Fleisch geben, alles gründlich vermengen und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren. Das Fleisch auf dem Holzkohlegrill grillen.