

Heute machen wir ein Pork Steak Sandwich die Zubereitung bedarf ein wenig Aufwand aber das Ergebnis ist in der Kombination ein Gedicht.

Ihr benötigt :

- Hot Dog Buns (Sandwich Brot)
- Schweinenacken
- Provolone Käse oder einen anderen eurer Wahl
- Zwiebeln
- Balsamico

an Gewürzen :

- Salz
- Pfeffer
- Rohrzucker

Die Zubereitung von dem Fleisch ist das einfachste, ihr legt es einfach ohne Gewürze auf den Grill und grillt es bei hoher direkter Hitze an. In der Zwischenzeit wo ihr das Steak in den indirekten Bereich legt und auf Kerntemperatur ziehen lasst könnt ihr euch um die Zwiebeln kümmern, hierzu schneidet ihr die Zwiebel in dünne Halbringe und gebt sie mit ein wenig Öl in die Pfanne.

Wen die Zwiebeln etwas angeschwitzt sind gebt ihr einen guten Esslöffel Rohrzucker hinzu und löscht die Zwiebeln anschließend mit dem Balsamico ab, nun nur noch etwas einkochen lassen und die Balsamico- Zwiebeln sind fertig.

Weiter geht es mit dem Fleisch, kurz vor Erreichen der Kerntemperatur bei Schweinenacken 72 °C nehmt ihr das Fleisch runter und schneidet es in Tranchen, diese würzt ihr nun mit Salz und Pfeffer und legt diese zusammen mit dem Provolone Käse auf die Unterseite des Buns.

Jetzt heißt es 10 min indirekt auf den Grill damit der Käse schmilzt, Oberseite vom Bun angrillen, die Zwiebeln über den Käse geben und zu guter Letzt reinbeißen und schmecken lassen.