

Rezept

1.5 kg Schweinsbrustspitzen mit Marinade

1,5 kg Schweinsbrustspitzen

Marinade

1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer (gemahlen)
1	Zwiebel	gehackt
3	Eßlöffel	Honig
3	Eßlöffel	Rohrzucker
150	gr	Ketchup
1	Eßlöffel	Zitronensaft
1	Eßlöffel	Senf (scharf)
3	Eßlöffel	Worcestersauce
2	Eßlöffel	Sojasauce
4-5	Tropfen	Tabasco

alles mischen und 5 Min. aufkochen

je nach Geschmack dazugeben

Brustspitze einreiben und 1 Tag kühl
stehenlassen
einigemale wenden

vor dem grillen 2 Stunden aus der Kühle
herausnehmen