



# GEGRILLTER BAUCH VOM DUROCSCHWEIN MIT ZWERGLINSENJUS

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für das Durocschwein:

800 g Bauch vom Durocschwein  
Salz  
Senf  
grobe, bunte Pfeffermischung

### Für die Linsenjus:

80 g Möhre  
80 g Sellerie  
80 g Lauch  
2 Schalotten  
130 g kalte Butter  
100 g Zwerglinsen  
1-2 EL Balsamico-Essig  
500 ml dunkle Jus  
4 Stiele Petersilie

*Am besten die Zwerglinsen  
über Nacht einweichen!*

## ZUBEREITUNG

1. Den Grill voll anheizen.
2. Den Schweinebauch salzen, mit Senf bestreichen, mit der bunten Pfeffermischung bestreuen und auf dem Grill in der heißen Zone grillen.
1. Das Gemüse schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Schalotten in 50 g Butter anschwitzen. Die Linsen abgießen und dazugeben. Das Ganze mit Balsamico-Essig ablöschen und mit der Jus auffüllen. Die Linsen weich kochen und kurz vor Ende der Garzeit das Gemüse dazugeben.
3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Zu den Linsen geben und das Ganze mit der kalten Butter aufmontieren.

*GRILLIS nehmen:  
Spitzenhitze  
für's Angrillen  
und lange Glut  
für's Fertig-  
Garen.*

*Kalte Butterstückchen  
werden in die Soße eingearbeitet,  
um diese zu binden und cremig  
zu machen.*