

## BBQ PORK BELLY (SCHWEINEBAUCH) MIT REISPAPIERROLLEN



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gegrilltes Paprikapüree  
450g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Holländisches  
Knoblauchpüree aus  
Beemster 450g



Ingwerpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g



Zitronengraspüree 450g

### ZUTATEN

4

#### Für den Schweinebauch

- 500 g Bauchspeck
- 6 g Satay-Pulver
- 20 g Fischsauce
- 10 g Sojasauce
- 3 g Pfeffer aus der Mühle
- 10 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)

#### Für die Röllchen

- 8 Reisblätter
- 1 Karotte
- 2 Frühlingszwiebel
- Schnittlauch
- 100 g Sojabohnensprossen
- 15 g gehackter Koriander
- 10 g geschnittene Pfefferminze
- 50 g Reis
- 50 g Schwarte
- Schwarzer Pfeffer
- 6 Scheiben Bauchspeck
- ¼ Kopfsalat

#### Für den Dip

- 40 g Fischsauce
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 20 g Weißweinessig
- 25 g Zucker
- 10 g Bresc Beemster knoblookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 1 Karotte
- 20 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 2 Frühlingszwiebel
- Schwarzer Pfeffer
- 2 dl Wasser

## ZUBEREITUNG

Für das Dressing die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Karotte sehr fein reiben, die restlichen Zutaten untermischen und einen Tag ziehen lassen.

Für das Fleisch alle Zutaten zusammenmischen und über Nacht marinieren.

Das Fleisch auf dem Grill bei 150 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 67 Grad grillen und alle 10 Minuten mit einem Teil der Marinade lackieren. Ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Röllchen die Karotte und die Frühlingszwiebel in lange Julienne schneiden. Die Kräuter zerkleinern. Den Reis in einer trockenen Pfanne rösten und dann zu Pulver vermahlen. Die Schwarte 10 bis 15 Minuten in warmem Wasser ziehen lassen. Auskneifen und mit dem Reispulver mischen. Bauchspeck in Streifen schneiden und knusprig backen. Mit 4 Esslöffeln Dip mischen. Die Reisblätter in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie elastisch sind, und dann zwischen den Tüchern trocknen. Einem Teil der Füllung darauf geben. Mit Pfeffer abschmecken und zusammenrollen. Den restlichen Bauchspeck in Scheiben schneiden und auf dem Grill grillen.