

## MARINIERTER SCHWEINEBAUCH MIT CHUNKY SALSA



### GEBRAUCHETE BRESC PRODUKTE



Bresc Glasur gerösteter Knoblauch und Soja 450g



Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

### ZUTATEN

4 

- 400 Gramm Schweinebauch
- Bresc BBQ Marinade for pork
- Bresc Chunky Salsa
- Bresc Roasted Garlic and Soy glaze
- 2 Spitzpaprika
- Kresse

### ZUBEREITUNG

Den Schweinebauch mit der Bresc BBQ Marinade for pork marinieren. Gut einreiben und vakuumieren. Sous-vide garen, +/- 4 Stunden bei 65°C.

Die Spitzpaprika der Länge nach aufschneiden und säubern.

Den Schweinebauch in dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten grillen. Dann die Spitzpaprika ebenfalls von beiden Seiten grillen.

Den Schweinebauch mit dem gerösteten Roasted Garlic and Soy glaze.

Die Spitzpaprika mit dem Schweinebauch servieren und mit der Chunky Salsa und Kresse garnieren.