



# BIERBAUCH

## Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinebauch mager ausgelöst ohne Knorpel und Schwarten

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g Bier Gewürzmix..... Art.-Nr. 15640  
10–12 g Speisesalz oder Nitritpökelsalz

## Arbeitsanleitung

1. Schweinebauch in ca. 3–5 cm Streifen schneiden und mit Salz und Bier Gewürzmix würzen.
2. Die Streifen ca. 1–2 Tage im Kühlraum ziehen lassen.
3. Die Bauchstreifen in Aluschalen oder auf ein Backblech legen und bei 150 °C ca. 30 Minuten grillen.
4. 5 min vor dem Ende mit etwas Bier ablöschen.

## Bemerkung, Variante

Die Bauchstreifen nach dem Würzen im Vac-Beutel ziehen lassen.

Den Bratenfond mit etwas Stärke abbinden, um eine cremige Sauce zu erhalten.