www.besserbissen.de

Stifado & gegrillte Pigtails

Die Idee für die Verbindung der beiden Rezepte ergab sich, da ich von der Zubereitung eines Stifados (ein griech. Eintopf) noch etwas Sauce übrig hatte. Aus dieser habe ich eine BBQ-Sauce gekocht, wobei mir die leichte Zimt- und Orangennote sehr gut gefallen hat.

Da auch die Pigtails vor dem Grillen vorgegart werden sollten, kann man sie gleichzeitig mit dem Stifado kochen. Dann auskühlen lassen und in den nächsten Tagen grillen. Im Kühlschrank halten sich die Sauce und auch die gegarten Pigtails einige Tage.

für jeweils 6 Personen

Rezept 1: Stifado

2 kg	Schweineschwänze	halbiert
2 kg	Tafelspitz v. Rind	in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden

Das Rind- und Schweinefleisch salzen. In einen Schnellkochtopf nur das Rindfleisch in kleinen Portionen rundherum anrösten. Wieder herausnehmen und zu dem Bratansatz

4 EL	Tomatenmark	zufügen und ebenfalls anrösten.
500 ml	Rotwein	Mit ablöschen. Den Alkohol etwas verkochen lassen und
1000 ml	Gemüsebrühe	zufügen.
4	Zwiebeln	schälen und vierteln
4	Knoblauchzehen	schälen und grob zerteilen
4	Tomaten	vierteln

Alles zusammen in den Topf geben.

1/2	Orange	schälen und die Schale in den Topf geben den Saft ebenfalls zufügen
1 TL	Apfelkuchengewürz *	
2 TL	Kreuzkümmel	
4	Lorbeerblätter	zufügen.

Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Rindfleisch zufügen. Darauf die Schweineschwänze legen, so dass sie nur im Dampf garen.
Den Deckel verschließen und 30 min. bei vollem Druck garen. Den Druck ablassen und den Topf öffnen.

* das Gewürz besteht aus: Zimt, Nelken, Zitronenschale, Ingwer & Kardamom - alternativ 1 TL Zimt- und eine MSP Nelkenpulver verwenden.

Das Rindleisch aus der Sauce heben und in einer Schale im Ofen warm halten. Die Schweineschwänze für das nächste Rezept beiseite legen. Die Lorbeerblätter und Orangenschalen aus dem Sud fischen und die Sauce sehr fein pürieren.

1 Glas Perlzwiebeln zufügen und einmal aufkochen.

Die Sauce etwas einreduzieren und mit Tomatenmark, Honig und Sojasauce abschmecken; über das Fleisch gießen und mit Petersilie bestreut servieren. Einen Teil der Sauce aufbewahren.

Rezept 2: Pigtails vom Grill

Den Grill auf höchster Hitze vorheizen. Ich verwende einen Gasgrill mit Deckel. Ein Kugelgrill mit Holzkohle geht natürlich auch.

Die übrige Sauce des Stifados dickflüssig einreduzieren. Kräftig mit geräuchertem Paprikapulver, Honig, Sojasauce und Tabasco abschmecken. Sollte die Sauce noch zu flüssig sein, etwas Tomatenmark zufügen und ein wenig weiter köcheln.

Die heiße Sauce zum Grill stellen und einen Pinsel bereit halten.

Nun die vorgegarten Pigtails von allen Seiten auf dem Grill scharf anrösten, dabei darauf achten, das das Fett schön knusprig, aber nicht zu dunkel wird.
Schließlich die Stücke mit der Sauce bestreichen und bei geschlossenem Deckel warten, bis die Sauce andickt und am Fleisch haftet. Das Fleisch wenden und wieder mit Sauce bestreichen. So lange weiter verfahren, bis das Fleisch rundherum gewürzt ist.