

Jamaican Jerk BBQ-Pork



1. Das Schweinefilet von Sehnen und Silberhaut befreien. Dazu unter Silberhaut oder Sehne mit einem spitzen Messer fahren und diese Abziehen oder abschneiden.
2. Die Filets in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden (nicht dünner) und mit dem Handballen leicht platt drücken. Mit etwas Salz bestreuen.
3. Die Filetstücken auf einem Grill für 30 Sekunden scharf anbraten, dann um 90° drehen. Die Filetstücken nach einer Minuten wenden und nach weiteren 30 Sekunden noch einmal um 90°drehen, bevor sie nach insgesamt 2 Minuten vom Grill genommen werden. Auf diese Weise erhält man ein Grillmuster auf dem Fleisch. Die Fleischstücken müssen nach dem Grillen unbedingt innen noch roh sein, damit sie nicht trocken werden.
4. Das gegrillte Fleisch erst jetzt großzügig mit der BBQ-Sauce bestreichen.
5. Die Limetten auspressen, die Paprika und den Ingwer in Stücke und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Nun den Saft der Limetten in einem Mixer mit ein paar Stielen und einer handvoll Blätter vom Koriander, den Habaneros, dem Ingwer, dem Zimt, den Gewürznelken, dem Piment, dem Honig, dem Rum, der Sojasauce und dem braunen Zucker vereinen. Mit einer Reibe die Muskatnuss dazugeben. Den Orangensaft zu der Mischung gießen und alles zu einer Sauce mixen.
6. Die Zwiebelringe auf den Boden eines Dutch Ovens legen.
7. Die Fleischstücken auf die Zwiebelringe legen und ggf. mit noch etwas BBQ-Sauce begießen.
8. Die Tomaten in die Zwischenräume legen. Alles mit den grünen Pfefferkörnern bestreuen.
9. Die Paprikastücken dazugeben.
10. Die grüne Gewürzsauce aus dem Mixer in den Dutch Oven gießen.
11. Den Dutch Oven auf einen Gasgrill stellen und den Inhalt vorsichtig zum köcheln bringen. Wenn der Inhalt kocht, den Deckel des Dutch Ovens und des Grills schließen und den Brenner unter dem Dutch Oven schließen. Die Brenner links und rechts des Dutch Ovens mit 1/4 der Leistung betreiben.
12. Den Inhalt für 40 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. In den letzten 5 Minuten das Tomatenmark zugeben, die Sauce bindet dadurch deutlich.
13. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und auf dem Jamaican Jerk BBQ-Pork verteilen.

1,5 kg	Schweinefilet
150 ml	BBQ-Sauce eurer Wahl
4	Zwiebeln
15	Cocktailtomaten
2	Paprika
1	Koriander frisch
	Habanero Menge nach Geschmack
2 Zehen	Knoblauch
1 Stück	Ingwer daumengroß
0,5 tl	Zimt
1 tl	Piment
5	Gewürznelken
2 tl	Muskat
1 el	Honig
40 ml	Rum
50 ml	Sojasauce
2 el	braunen Zucker
3	Limetten
200 ml	Orangensaft
1 el	grüne Pfefferkörner aus dem Asialaden
100 g	Tomatenmark
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Reis
250 g	Kidneybohnen