

Bifana



3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
100 ml Olivenöl
etwas Balsamico
1 TL Paprikapulver rosenscharf
2 Lorbeerblätter
etwas Salz und Pfeffer
300 g Schweineoberschale
2 Ciabatta-Brötchen
etwas Senf

1. Presse den Knoblauch und hacke die Zwiebel. Gib sie zusammen mit Weißwein, Olivenöl, ein paar Spritzern Balsamico, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer in eine verschließbare Tupperdose. Verrühre alles zu einer Marinade.
2. Lege das Schweinefleisch für mindestens eine Stunde im Kühlschrank darin ein.
3. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate das marinierte Fleisch von beiden Seiten scharf an, bis es knusprig wird. Schneide es anschließend in Streifen.
4. Schneide die Brötchen auf und bestreiche sie innen mit etwas Senf. Befülle sie mit dem Fleisch. Serviere optional dazu einen Dip.