



BBQ Toast

by Joscha Bastians



Hawaii Toast mal anders und viel geiler

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Marinade vorbereiten: Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel gut vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Marinade sollte eine dickflüssige Konsistenz haben.
2. Fleisch vorbereiten: Den Schweinenacken in etwa 3-5 cm dicke Steaks schneiden. Kleinere Stücke sorgen für mehr Oberfläche, sodass die Marinade besser einziehen kann und das Fleisch beim Grillen eine knusprigere Kruste bekommt. Die Steaks in die vorbereitete Marinade legen und mindestens 24 Stunden, besser 48 Stunden, im Kühlschrank marinieren.
3. Grillen/Smoken: Das Fleisch bei 160-180°C indirekter Hitze grillen oder smoken, bis es eine Kerntemperatur von ca. 70-75°C erreicht. Das Fleisch während des Grillens regelmäßig wenden und mit der vorbereiteten Glasur bestreichen, bis eine schöne karamellierte Kruste entsteht.
4. Toast & Ananas: Die Toastscheiben und Ananasringe in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten. Die Ananas anschließend mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Rum flambieren und kurz einkochen lassen.
5. Zusammenstellen: Das Char Siu in beliebig dünne Streifen schneiden. Eine Scheibe Toastbrot mit dem gegrillten Char Siu belegen. Darauf die flambierte Ananas legen und mit einer Scheibe Cheddar-Käse belegen.
6. Überbacken: Den Toast mit Belag kurz in den geschlossenen Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist.

Finale Toppings: Mit Sweet Chili Sauce und Sriracha nach Geschmack garnieren und sofort servieren.

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha o. Einsatzpfanne
- Plancha Wender
- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer

Zutaten: 8-10Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
215g	Sojasauce
230g	Honig
160g	Sake
160g	Hoisin-Sauce
160g	Brauner Zucker
160g	Ketchup
8	Knobizehen
2TL	China 5 Gewürz
1TL	Pfeffer
1/2TL	Cayenne Pfeffer
2 EL	Austern Sauce
2 EL	Sesamöl
1TL	Rote Lebensmittelfarbe
2,5kg	Schweinenacken
30ml	Marinade
100g	Honig
15ml	Ananassaft
10-15	Scheiben Toastbrot
10-15	Ananasscheiben
10-15	Cheddar Käse Scheiben
5 EL	Butter
50ml	Rum
Etwas	Sweet Chili Sauce
etwas	Sriracha

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)