

## Schweinebauch „Ildefonso“ mit Kriecherln und Erdäpfelspießen

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Grillen](#)[Sommer](#)[ZUBEREITUNG](#) **SCHWIERIGKEIT:** 

Die Kriecherln gut waschen, am besten mit dem Kirschentsteiner die Kerne entfernen und mit Wasser bedeckt weich kochen. Die Konsistenz sollte an eine Cremesuppe erinnern. Anschließend abkühlen lassen, den geschälten und gepressten Knoblauch und die fein gehackten Kräuter mit der klein geschnittenen Pfefferoni unter die Sauce heben. Salz, Pfeffer, Kümmel und den Fenchelsamen in einem Mörser zerkleinern. Die Gewürzmischung in den Schweinebauch einmassieren.

Die Erdäpfel in der Schale 10 bis 12 Minuten kochen und schälen, wenn nötig. Heurige Erdäpfel können mit Schale gegessen werden. Den Schweinebauch auf der Fettseite liegend am Rand der Glut ca. 2 Stunden grillen, regelmäßig wenden, damit ein gleichmäßiges Grillergebnis erreicht wird. Kurz vor Ende der Garzeit des Schweinebauchs die Erdäpfel auf dem Grill rösten, in Scheiben schneiden und auf Grillspießen anrichten. Den Schweinebauch in Ildefonso-Quadrate schneiden und auf der Kriechersauce anrichten.



### ZUTATEN



½ kg Kriecherln (Ringlotten)

1 Knoblauchzehe

30 g frischer Koriander

30 g frische Dille

1 scharfe rote Pfefferoni

Salz und Pfeffer

1 EL Kümmel

1 EL Fenchelsamen

1 kg Schweinebauch

12 mittelgroße Erdäpfel (ca. 1 kg)

4 Grillspieße