



<https://www.youtube.com/watch?v=LN013bQILw&feature=youtu.be>

## Nackensandwich mit Tigersauce

**8 Pers**

**1h**

**12h Marinierzeit**

### Zutaten

800g Schweinenacken am Stück

Salz

2 Baguette Brötchen

2 Gemüsezwiebel dünn in Ringe geschnitten

### BBQ Rub

2 EL Salz

1 EL Paprika Edelsüß

1 TL Knoblauchpulver

1 TL getrockneter Oregano

1/2 TL schwarzer Pfeffer

Alles fein verrühren

### Tigersauce

200g Mayonnaise

200g Sahne Meerrettich

1 EL Senf

Alles in eine Schüssel geben und fein verrühren

Das Fleisch parieren ( von Fett und Silberhaut befreien) und mit dem Rub grosszügig einreiben. In Frischhaltefolie Wickeln

min 4h marinieren lassen. am Besten über Nacht

Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und für 20 min in Wasser legen das mindert die Schärfe

Das Fleisch für ca 20 min bei 200°C Direkt bei mehrfachen drehen grillen bis es eine KT von 50°C hat.

das Fleisch 10 min Ruhenlassen. Noch besser in einen Gefrierbeutel geben und diesen in Kaltes Wasser legen, sodass das Fleisch besser abkühlt. In der zeit die Tiger Sauce zubereiten.

Das Fleisch dann gegen die Faser in dünnen Scheiben am besten mit einer Aufschnittmaschine schneiden.

Portionen von 200- 250 g noch mal auf dem Grill kurz erwärmen. Die Brötchen aufschneiden und mit Tigersauce bestreichen und das Fleisch portionsweise darauf geben .

Die Zwiebeln abtropfen lassen und auf den Brötchen verteilen

Noch einmal einen Klecks Tigersauce darauf geben, Deckel drauf und reinbeißen.

