

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 10. Mai 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

### **Gegrillte Schweinsbackerl mit Balsamicolinsen**

**1 Stunde 30 Minuten/ aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

8 Schweinsbackerl, etwas frischer Thymian, etwas frischer Rosmarin, 2 angedrückte Knoblauchzehen, 1 Zwiebel (geschält und grob geschnitten), 1/16 l Olivenöl, 1/8 l Weißwein, 1 Paradeiser (grob gewürfelt), Salz, Pfeffer.

Für die Balsamicolinsen: 100 g gekochte Belugalinsen, 2 rote Zwiebeln (geschält und klein geschnitten), 1 roter Paprika (klein geschnitten), 1 EL geschnittener Schnittlauch, 1 EL gehackte Petersilie, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zucker für die Marinade.

Für die Braterdäpfel: 2 große Erdäpfel (Dita), Meersalz, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian.

#### **Zubereitung**

Die Schweinsbackerl auf Alufolie legen, alle angeführten Zutaten begeben und würzen. Die Folie gut verschließen, in eine flache Auflaufform legen und diese auf dem vorgeheizten Grill indirekt grillen (dauert ca. 1 1/2 bis 2 Stunden).

Die gekochten Linsen, Zwiebeln, Paprika, Schnittlauch und Petersilie vermischen, mit Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Öl, und Zucker süß-sauer abschmecken.

Die Erdäpfel waschen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Grill goldbraun braten. Mit Meersalz würzen, mit Rosmarin und Thymian servieren.

Die Schweinsbackerln mit Saft und Schmorgemüse anrichten, die Erdäpfeln und den Linsensalat separat dazu servieren.