

Exotisch gewürzte Schweinsbrustspitzen (Sparerips, Costini) mit Currymayonnaise

Zutaten für 10 Personen:

Ca. 4 kg Schweinsbrustspitzen

Marinade

5 EL Senf à l'Ancienne (grobkörnig)
3 EL flüssiger Honig
2 dl Ananassaft
4 EL Ketchup
3 Chilischoten, entkernt und fein gehackt
Salz
Paprika
etwas Curry
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alles gut verrühren.

Die Fleischstücke mit der Marinade einpinseln und ca.1 Stunde einziehen lassen.

Grill oder Ofen gut vorheizen und die Sparerips etwa 30 Minuten auf 180 °C durchbraten.

Curry-Mayonnaise

400 g Mayonnaise
1 dl Ananassaft
100 g kleine Ananaswürfel
2 EL Curry
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft