



© Céline de Cérrou pour France Olive

karamellierte Schweinefleischspiesse,

huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U.

Für 4 Personen:

- 1 Schweinerolle (oder 500 g Nackenstücke)
- ½ grüne Paprika
- ½ rote Paprika
- ½ Zwiebel
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U.**
- 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 c. Teelöffel Viergewürz



Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Das Schweinefleisch in Stücke schneiden (3 bis 3,5 cm Seitenlänge). Die Fleischstücke in eine luftdichte Schüssel legen.

Honig, Olivenöl, Zitronensaft und -schale, Sojasauce, zerdrückten Knoblauch, fein geriebenen Ingwer und Viergewürz verrühren. Über das Fleisch gießen und 30 Minuten bis 1 Stunde an einem kühlen Ort marinieren lassen.

Paprika und Zwiebel waschen und in Stücke schneiden (sie kommen zwischen die Fleischstücke). Die Spieße abwechselnd mit 1 Stück Fleisch und 1 Stück Paprika oder Zwiebel zusammenstecken.

Auf jeder Seite 5 Minuten braten (auf dem Grill oder in der Pfanne) und mit Auberginen- und Zucchini-Confit oder kleinen gegrillten Kartoffeln servieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U., mit seinen Aromen kandierter Oliven, schwarzen Oliven, Olivenbrei, Kakao, Champignons, gekochte Artischocke, Trüffel und Sauerteigbrot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Aix-en-Provence - olives mûrées g.U., Provence - olives mûrées g.U. oder Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. verwenden.