

TexMex Schweins Secreto

Zutaten für 8 Personen:

3 kg Schwein Secreto

Marinade:

1 dl Olivenöl
50 g Butter
2 gehackte Zwiebeln
3 gehackte Knoblauchzehen
1 dl Ketchup
1 TL Tabasco Sauce
1 gehackte Chilischote
1 EL Honig
1 EL Dijon Senf oder anderer scharfer Senf
1 dl Rotwein
1 Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.

Die gehackte Chilischote mitdämpfen.

Die restlichen Zutaten beifügen, schnell aufkochen und sofort erkalten lassen.

Secreto am Stück mit der Marinade einpinseln und ca.1 Stunde marinieren.

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

Secreto: liegt versteckt unter dem Speck in Höhe des Rückens im Übergang zum Schweinebauch.

Alternative Bezeichnungen: Geheimes Filet, Cruceta

Aussehen: dünner, fächerförmiger Cut mit einer ausgeprägten Marmorierung.

Fleischstruktur: leicht faserig, mit Fettäderchen durchzogen.

Geschmack: saftig und aromatisch.