

Smoked Fächerbraten

Smoked Fächerbraten gefüllt mit Aprikosen, Käse und Bacon und buntem Gemüse als Beilage.



Bisher noch keine Bewertungen



PORTIONEN

8 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Grill mit Deckel
- 1 MARABU Holzkohle
- 1 FLAVOUR BLOCK "Whiskey"
- 1 Ofenform

ZUTATEN

- 2,5 kg Schweinebraten (am Stück, z.B. Rücken)
- 2-3 Aprikosen
- 120 g Bacon
- 150 g Gratinkäse
- grobes Meersalz
- Pfeffer

Für die Gemüse-Beilage

- 1 Bund Karotten
- 3 Pastinaken
- 600 g Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 EL Butter
- 4 EL Olivenöl
- Rosmarin & Thymian
- Salz & Pfeffer

ANLEITUNGEN

Vorbereitung

1. Wir verwenden MARABU Holzkohle und regeln den Grill auf 180 Grad ein. Den Fächerbraten grillen wir auf einem Deflektorstein, du kannst aber auch einfach eine indirekte Zone im Grill schaffen, indem du die Grillkohle nur in einer Hälfte des Grills verteilst. Auf die Grillkohle legen wir einen FLAVOUR BLOCK "Whiskey".
2. Die Karotten und Kartoffeln schälen und in gleich breite, etwa fingerdicke Stücke schneiden. Die Zucchini waschen und ebenfalls in gleich breite Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.
3. Für die Füllung des Fächerbratens die Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Mit dem Gratinkäse sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Das Fleisch parieren und in gleichmäßigen Abständen etwa 2/3 einschneiden. Mit dem groben Meersalz und etwas Pfeffer würzen und anschließend in jede Tasche eine Scheibe Bacon stecken. Dann die Aprikosen-Käse-Füllung gleichmäßig in den Taschen verteilen. Den Fächerbraten in eine Ofenform legen, oder so wie wir, auf einen Rippchenhalter legen und diesen dann in die Form stellen.

Zubereitung

1. Den Fächerbraten auf den Grill stellen und bei geschlossenem Deckel für ca. 45 Minuten smoken. Dann das Gemüse zum Braten in die Ofenform legen, die Butter und Kräuter dazugeben und bei geschlossenem Deckel nochmal für ca. 15-20 Minuten grillen. Der Braten ist fertig, wenn er eine Kerntemperatur von ca. 62 Grad erreicht hat.