

Schweinekarree vom Grill

Das Karree vom Schwein stammt aus dem Rücken des Tieres und ist besonders saftig und aromatisch. Die Vorbereitungen für dieses besondere Stück vom Schwein sind schnell gemacht und die Gäste auf deiner nächsten Grillparty werden definitiv vom zarten Fleisch mit der süßen Kruste begeistert sein.

★★★★★ 4.41 von 76 Bewertungen



KOCHUTENSILIEN

- Grill

ZUTATEN

- 2 kg Schweinekarree mit Knochen
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer schwarz
- 1 EL Pfeffer weiß
- 1 EL Oregano getrocknet
- 1/2 EL Chiliflocken
- 3 EL fein geriebene Schokolade (50 % Kakao)
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Barbecue-Sauce nach belieben
- Alufolie

ANLEITUNGEN

Die Briketts vorbereiten:

1. Einen gefüllten Anzündkamin mit **KOKOKO Eggs** durchglühen lassen und anschließend die Eggs Kreisförmig im Grill auslegen, so dass das Karree in der Mitte indirekt gegart werden kann.

Die Marinade:

1. Alle Gewürze mit der geriebenen Schokolade vermengen, Schweinekarree von überschüssigem Fett befreien, die Knochen mit Alufolie umwickeln, und gut mit der Gewürzmischung einreiben. Ahornsirup und Barbecue-Sauce vermengen und zur Seite stellen.

Das Karree grillen:

1. Das Fleisch mittig auf den Grill legen und bei 120° C Grad indirekt bis zur Kerntemperatur von 62° C Grad grillen.

Ab einer Kerntemperatur von 55° C Grad das Fleisch mit der Ahornsirup/ Barbecue-Sauce alle 10 Minuten einpinseln.