

Gegrillter Schweinekrustenbraten



Portionen: 4 bis 6

Anleitung

1:

Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Bier in eine ausreichend große Schale geben. Anschließend den Braten mit der Schwarte ins Bier legen. Die Schwarte sollte hierbei vom Bier bedeckt sein, nicht aber das Fleisch! Die Schwarte mindestens eine, besser zwei Stunden im Bier ziehen lassen.

2:

Den Braten herausnehmen (die Schale mit dem Bier wird noch benötigt), rundherum salzen und pfeffern. Vor allem in die Schwartenzwischenräume Salz streuen, damit die Kruste später besser aufgeht. Anschließend den Braten kühl stellen, jedoch eine Stunde vor dem Grillen wieder herausnehmen.

3:

Für die Soße die Kartoffel achteln, die Tomate vierteln, die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

4:

Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Die Holzchips wässern.

Zwischen die Kohlen eine Aluschale mit dem Bier, dem Gemüse, den Kräutern und einer halben Flasche Malzbier platzieren. Den Braten mittig auf den Grillrost legen und die Holzchips in der Räucherammer auf der linken Seite über die Kohlen stellen. Die Kerntemperatur mit einem Temperaturfühler überwachen.

5:

Honig in eine Schüssel füllen und mit Bier glattrühren. Die Glasur salzen. Bei etwa einer KT von 50°C den Braten mit der Glasur bestreichen, diesen Vorgang alle 10 Minuten wiederholen bis die Glasur aufgebraucht ist.

6:

Bei einer KT von 77°C den Braten vom Grill nehmen und in Alufolie einwickeln.

7:

Den Inhalt der Aluschale in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Je nach Menge kann die Soße noch mit Wasser verlängert werden.

Als Beilage eignet sich Rosenkohl-Kartoffel-Stampf.

Zutaten

1

Schweinekrustenbraten (pro Person ca. 300g)

1

Kartoffel

1

Zwiebel

1

Knoblauchzehe

Je 1 Flasche

Helles Bier, Malzbier

Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, ...

3 EL

Honig

Eichenholzchips, Räucherammer

Das Rezept wurde in großen Teilen dem Artikel

[http://](http://smokinleiners.wordpress.com/2011/10/17/schweinekrustenbraten/)

[smokinleiners.wordpress.com/2011/10/17/](http://smokinleiners.wordpress.com/2011/10/17/schweinekrustenbraten/)

[schweinekrustenbraten/](http://smokinleiners.wordpress.com/2011/10/17/schweinekrustenbraten/)

entnommen.