



Schweinebraten

Zutaten

- Schweinenacken
- BBQ-Rub eures Geschmacks
 - Rosmarin
 - Thymian
 - Charlotten
 - Rotwein
 - Olivenöl

Zubereitung

- den Schweinenacken am Vortag trocken tupfen und mit BBQ-Rub eures Geschmacks einreiben und über Nacht in einem Frischhaltebeutel einziehen lassen
- den Nacken mit halbierten Charlotten ringsum bestücken
 - die Thymian- und Rosmarinzweige mit hitzebeständigem Olivenöl betupfen
- da die Kräuter beim Grillen sonst verbrennen und diese oben in die Mitte des Zwiebelringes legen
- den Braten auf den Rost einer Grillschale legen und diese mit Rotwein füllen.
- den Braten indirekt bei 160°C auf den Grill legen bis er die Kerntemperatur von 73°C erreicht hat und dann den Braten ruhen lassen, Dauer ca 2,5 - 3,5h



Grillerei Franz Stumbeck • Eidsberg 32 • 94539 Grafing

- *den Braten ca. jede halbe Stunde mit Rotwein begießen oder bepinseln*
- *am Ende des Grillens den Braten vom Grill nehmen und ihn ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen*

