

Geräucherter Schweinsbraten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Braten:

800 – 1000 g Schweinsbraten leicht geräuchert und gesalzen (Hals oder Nierstück)

Marinade:

2 EL	Sais Pflanzenöl
2 EL	Senf
½ TL	Paprika
½ TL	Pfeffer
¼ TL	Muskat
1 TL	Rosmarin
1 TL	Thymian



Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade mischen, den Braten damit bestreichen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Auf dem Holzkohlegrill ca. 1 Stunde grillieren und ab und zu wenden.

Im Ofen über einer Glasschale mit Wasser gefüllt auf dem Rost bei guter Hitze (220° C) 1 Stunde braten. Nach der halben Bratzeit wenden und ab und zu mit Bratjus begiessen.

Nach dem Braten das Fleischstück in eine Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Anschliessend tranchieren.