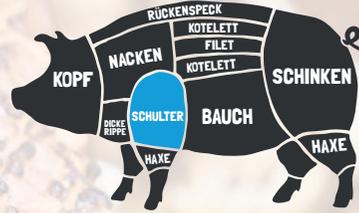


SCHWEINEBRATEN

vom Grill

Stücke vom Schwein



Bayern  gluht!



SCHWEINEBRATEN- vom Grill

ZUTATEN für den Braten

- 1 Schweinebraten aus der Schulter
- ½ l Maibock oder ähnliches Bier
- ¼ l Wasser oder Fond
- QS Salz

- 2 Karotten
- ¼ Sellerie, geschält
- 2 Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Bund Petersilie
- Öl, Salz

ZUTATEN für die Marinade

- 2 EL Senf mittelscharf
- QS Knoblauch
- ½ TL Kümmel, geröstet
- 6–8 Pfefferkörner
- Schale von ½ Zitrone
- 15 g Oregano (frisch)
- 15 g Petersilienblätter
- Salz, Pfeffer
- 1 Schluck Bier

ZUBEREITUNG

Für die Marinade die Kräuter und Gewürze im Mörser zerstoßen, den Senf und den Schluck Bier hinzugeben und mörsern, bis eine homogene Paste entstanden ist. Die Schweineschulter erst salzen und dann mit der Marinade einreiben.

Das Gemüse grob mit dem Messer schneiden und mit etwas Öl und Salz in einer Schüssel vermengen, auf ein Backblech geben und im Grill rösten.

In eine Raine das Bier hineingeben, mit Wasser (oder Fond) auffüllen, den Schweinebraten mit der Schwartenseite nach unten hineinlegen und für ca. 30 Min. bei 130 °C garen. Dann umdrehen, die Schwarte rautenförmig einschneiden, das geröstete Gemüse hinzugeben und den Braten bei 220 °C bis zu einer Kerntemperatur von 82 °C garen.



Bayern glüht!