

Schweins- krustenbraten mit Lorbeer, Rosmarin & Honig



REZEPT NR. 3

Vorbereitung: 20 Minuten

Grillzeit: 70 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

2 kg	Schweinskrustenbraten
3 Flaschen	Naturtrüb Bier
1 EL	Honig
2 EL	Senf
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
4 Blatt	Lorbeer frisch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Aromaschale einsetzen. In die Aromaschale das Bier, die Kräuter und den Honig geben. Grill ca. 15 Minuten auf 200°C bei «indirekter Hitze» vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Fettseite des Bratens einschneiden und mit Salz & Pfeffer würzen. Mit der Fettseite nach unten in den Bratenhalter geben und in die Mitte des Grillrostes legen. Etwa eine Stunde in der feuchten Hitze garen lassen und anschliessend aus dem Grill nehmen.
3. Den inneren Ring des Rostes entfernen und mit einer Kelle die Flüssigkeit aus der Aromaschale herausschöpfen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine kleine Schüssel abpassieren, Senf dazugeben und gut verrühren oder mixen. Den Grill mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe und bei «direkter Hitze» 10 Minuten aufheizen. Den Braten mit der Glasur bepinseln und mit der Fettseite auf den Grillrost legen. Für weitere 10 Minuten knusprig anbraten.

Tipp: Funktioniert auch mit alkoholfreiem Bier und getrocknetem Lorbeer.

Benötigtes Zubehör: Aromaschale, Bratenhalter