



Schweinebraten

vom Grill



Schweinebraten

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Braten

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 1 | Schweinebraten (aus der Schulter) |
| 1/2 l | Bier |
| 1/4 l | Wasser oder Fond |
| 1 Prise | Salz |
| 2 | Karotten |
| 1/4 | Sellerie |
| 2 | Zwiebeln |
| 1 | Petersilienwurzel |
| 1 Bund | Petersilie |
| Etwas | Öl |

Für die Marinade

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 2 EL | Senf (mittelscharf) |
| Etwas | Knoblauch |
| 1/2 TL | Kümmel |
| 6-8 | Pfefferkörner |
| 1 | Abrieb von 1/2 Zitronenschale |
| 15 g | Oregano (frisch) |
| 15 g | Petersilienblätter |
| Etwas | Salz |
| Etwas | Pfeffer |
| 1 Schluck | Bier |

Zubereitung

Für die Marinade den Kümmel rösten, dann mit den weiteren Kräutern und Gewürzen 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 schälen und 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.