

BACK to SMOKE



REZEPT VOM GRILLPROFI



Schweinenacken aufschneiden auf eine Dicke von ca. 2 cm. Innen mit Senf bestreichen und dem Gewürz einreiben.

Mit Wirsing und Schinken in 2 Schichten belegen, am Schluss noch Butterflocken dazu geben. Den Braten rollen und mit Metzgergarn binden. Anschließend auch von außen würzen.

Den Grill auf etwa 160° vorheizen. Den Braten auflegen und, falls vorhanden, einen Kerntemperaturfühler einstecken.

Das Fleisch ca. 3 Stunden im Heißrauch garen lassen, dann die Temperatur auf 200°C hochfahren und warten, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

Die Kerntemperatur sollte bei ca. 70 Grad liegen.

Gesmokter Schweinerollbraten mit Wirsingfüllung

Zutaten:

Schweinenacken am Stück
ca. 2,5 kg

Wirsing

Senf

geräucherter Schinken

Butter

Rosmarin

Gewürz

BACK to SMOKE Pork

Falls kein Smoker vorhanden ist, die Smoking Tube zur Raucherzeugung einsetzen.

Nach 3 Stunden die Temperatur auf 220° erhöhen und eine Kruste nach Geschmack bilden.