

Die Rhein Main BBQ Society präsentiert:

Mediterraner Schweinerücken mit Kartoffeln aus dem Salzbett



Für 4 Personen:

1 Schweinebraten aus dem Rücken ohne Schwarte (ca. 2 kg)

500 g Drillinge (kleine Kartoffeln)

1 kg grobes Meersalz

Fenchelsaat

Rosmarin

Junger Knoblauch

Pfeffer

Grobes Meersalz

*TIPP: DAS SALZ
KANNST DU RUHIG
MEHRFACH VERWENDEN*

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, aus dem Salz mit ein paar Zweigen Kräutern, zerdrücktem Knoblauch in einer Metallform ein Bett formen und die Kartoffeln drauf legen.

Rosmarin fein hacken, Knoblauch hacken mit Fenchelsaat, grob gemörsertem Pfeffer und Meersalz mischen und den Braten kräftig mit einreiben, eventuell auch eine Tasche schneiden und dort die Gewürzmischung hineingeben.

Grill für indirektes Garen vorbereiten, Braten bei ca. 140 Grad bis zu einer Kerntemperatur (KT) von 58 Grad garen lassen, Kartoffeln mitgaren. Gardauer je nach Größe zwischen 2,5 und 3,5 Stunden. (Das Rezept lässt sich sowohl Indoor im Backofen oder Outdoor mit einem Kugelgrill und eventuell einem Dutch Oven zubereiten.)

Bei Erreichen der Zieltemperatur von 58 Grad vom Grill nehmen und ca. 10 Minuten warm ruhen lassen. Aufschneiden und mit einer pikanten Paprika Marmelade servieren.