

Schweinekamm (Kernbraten)

Grillzeit: ca. 70 Minuten

Zutaten

- 1 kg Schweinenacken, -kamm (Kernbraten)

für den Rub

- 3 g schwarzer Pfeffer
- 6 g Kräuter der Provence
- 5 g Paprika edelsüß
- 5 g Knoblauchpulver
- 2 g Chiliflocken
- 12 g brauner Zucker
- 18 g Meersalz

für die Mop-Sauce

- 25 ml Aceto Balsamico
- 50 ml Rotwein (trockener Merlot)
- 1 TL brauner Zucker
- 1 knapper TL Salz



Vorbereitung:

- Zutaten für den Rub mischen
- Fleisch abwaschen, abtrocknen und (in einer großen Schüssel) mit Rub einreiben, einmassieren
- Fleisch mit Frischhaltefolie eng einwickeln und im Kühlschrank "ziehen lassen" für mind. 3 Stunden, idealerweise über Nacht !

Zubereitung - Indirektes Grillen

- Grill auf 250°C vorheizen, Fleischthermometer auf Kerntemperatur 68°C einstellen
- Fleisch auflegen und die Grilltemperatur auf ca. 150°C fallen lassen und halten
- Mop-Sauce anrühren, Gewürze auflösen
- Fleisch ca. alle 15 Minuten moppen
- evtl. gegen Ende die Grilltemperatur noch für einige Minuten erhöhen (Krustenbildung)

Nachbereitung:

Den Braten vom Grill auf ein Brett nehmen und einige Minuten ruhen lassen, bevor das Fleisch in Scheiben aufgeschnitten wird.