

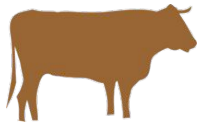


www.mycow.de

Biofleisch mit Biografie
Rind · Schwein · Lamm



Krustenbraten vom Grill



Zutaten für 4 Personen:

1,25kg Krustenbraten, Meersalz, Wasser, 0,5l Bier, 2 Schalotten, 1 EL Honig, 1 Piripiri/Chili Schote

Zubereitung:

6 EL Meersalz in einer Schüssel in 1,5l Wasser (kalt) auflösen. Den Krustenbraten hineinlegen und 2,5 h im Kühlschrank ziehen lassen. Dann herausnehmen und abspülen. Wasser aufkochen und in ein hitzebeständiges Gefäß gießen (ca. 1-2cm hoch). Sofort den Krustenbraten mit der Kruste nach unten in das Wasser legen und 3 min. ziehen lassen. Danach die Kruste rautenförmig einschneiden (nur die Kruste – nicht ins Fleisch schneiden).

Nun 0,5l Bier, 2 gehackte Schalotten, 1 EL Honig und 1 Chilischote (ohne Kerne) vermischen. Den Krustenbraten hineinlegen und 2h ziehen lassen.

Auf dem Grill von allen Seiten scharf angrillen und dann bei geschlossenem Deckel und mittlerer Temperatur min. 45. Min. indirekt garen. In ca. 1,5-2cm Einzelscheiben schneiden und diese kurz von beiden Seiten direkt kräftig angrillen für Röstaromen.

Hinweis: Sie benötigen für dieses Rezept einen Kugelgrill.

Biofleisch bestellen:
<http://www.mycow.de>

Krustenbraten in unseren Paketen:

- >> Little Family
- >> Family
- >> Weide-Genuss
- >> Kraft

Nichts verpassen: Rezepte und Aktuelles in unserem Newsletter:
<http://www.mycow.de/newsletter>

Kontakt

www.mycow.de
Landnah GmbH
T: 03844 890 13 07
F: 03844 890 13 08
E: info@mycow.de

Guten Appetit!