



www.mycow.de

Biofleisch mit Biografie  
Rind · Schwein · Lamm



Krustenbraten

Indirekt

Grillen mit

Rauch



### Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Krustenbraten vom Bioschwein; für die Marinade: 1 TL Salz, 2 EL Senf, 1 gehäufte EL frisch gehackte Kräuter (Thymian, Oregano und 2 Blätter Salbei), 1 gestrichener TL Pfeffer, Pflanzenöl; zum Einlegen: 0,5 l helles Bier  
für den Grill: Kugelgrill, Holz-Chips (z.B. Hickory)

### Zubereitung:

Stellen Sie aus Salz, Senf, Kräutern, Pfeffer und etwas Öl durch Mischen eine cremige Paste her. Schneiden Sie die Schwarte des Krustenbratens tief ein (kleine Vierecke). Geben Sie das Bier in eine Schüssel und legen Sie den Krustenbraten mit der Schwarte nach oben in das Bier. Die Schwarte soll dabei trocken sein, diese Bestreichen Sie mit der Marinaden-Paste (ca. ½ Menge). Lassen Sie den Braten nun min. 6h ziehen. Heizen Sie den Grill vor. Sie werden ca. 1 ¼ h lang um die 170 Grad halten müssen. Legen Sie nun ein paar Holzchips (z.B. Hickory) hinzu, um Rauch zu erzeugen. Grillen Sie nun den Krustenbraten indirekt ¾ h mit der Kruste nach unten bei ca. 170 Grad. Bevor Sie den Grilldeckel schließen, streichen Sie die restliche Marinaden-Paste auf die Fleischseiten des Bratens. Zum Schluß noch ca. ½ h Garen mit der Kruste nach oben.

Auch kalt schmeckt der geräucherte Krustenbraten ganz hervorragend als Aufschnitt. Dafür einfach dünne Scheiben schneiden.

Guten Appetit!

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

Krustenbraten in unseren Paketen:

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

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