

Rezept

Whiskey-Schweinebraten mit Speck

Ein Rezept von Whiskey-Schweinebraten mit Speck, am 26.04.2024

Zutaten

3 EL Butter	3 EL brauner Zucker
6 EL Dijon-Senf	5 EL Whisky (ersatzweise Malzbier)
1,5 kg ausgelöster Schweinekotelettbraten	30 Scheiben Bacon

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Marinade die Butter, Zucker, Senf und Whiskey aufkochen und etwas köcheln lassen. Danach sollte die Marinade abkühlen.

2. Den Braten waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, so dass du das Fleisch aufklappen kannst. Jede Hälfte der Länge nach zweimal einschneiden. Streiche den Braten mit der Whiskeysoße ein und rollen ihn dann wieder auf.

3. Lege die Scheiben Frühstücksspeck nebeneinander auf die Arbeitsfläche und wickel den Braten in den Speckmantel ein. Alles mit Küchengarn fixieren. Dann das Fleisch 1-2 Stunden kalt stellen (zum Beispiel in Glaslock-Dosen), damit die Würzmarinade gut einziehen kann.

4. Kurz vor Ende der Marinierzeit kannst du den Grill vorbereiten. Lass nun den Braten im heißen Kugelgrill zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden indirekt grillen. Öffne den Deckel möglichst selten, um die Hitze im Grill zu halten.