Schweinebraten (Bratl) aus dem Kugelgrill

Heute gibt’s einmal ein deftiges Rezept von uns! Am Wochenende gabs Schweinebraten aus dem Kugelgrill. Durch das indirekte Garen über der Aschkohle bekommt der Braten eine ausgezeichnet rauchige Note!

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel



Wir verwenden für unser Bratl am liebsten Schweinekarree, Schweineschopf und / oder Schweinebauch. Wieviel Fleisch man verwendet hängt von der Anzahl der essenden Personen ab. Das Fleisch wird am besten am Vortag mit Salz, Knoblauch, Kümmel und Schweineschmalz eingerieben.



Am Tag des großen Festmahls beginnt man mit dem Vorglühen der Grillbriketts! Wir machen das mit Hilfe eines Anzündkamins!



Sind die obersten Briketts so weiß wie auf unserem Bild, kann man sie links und rechts hinter die dafür vorgesehenen Begrenzer im Kugelgrill leeren. Nun gibt man den Grillrost in den Grill ein und stellt das Fleisch in die Mitte! Die Pfanne mit dem Fleisch darf keiner direkten Hitze ausgesetzt sein, deswegen liegen die Kohlen auch links und rechts am Rand.

Zum Fleisch gibt man ca. 1/4 l Wasser und noch zusätzliches Scheinschmalz (ca. 3-4 EL). Mit diesem Saft wird immer wieder aufgegossen. Nun schließt man den Deckel des Kugelgrills und öffnet die unteren Luftlöcher. Mit den Luftlöchern im Deckel wird die Temperatur geregelt, die sollte während der ganzen Garzeit nicht mehr als 180 Grad im Grill sein.

Kurz vor Ende der Garzeit (sprich: 1kg Fleisch – 1 Stunde braten, 2 kg Fleisch – 2 Stunden braten usw.) kann man die Temperatur für kurze Zeit stark erhöhen, indem man noch einen nahen Anzündkamin frischer Grillbriketts in den Grill gibt. So wird die Kruste des Bratens schön kross!



Bei uns wird der Schweinsbraten mit Knödeln, Sauerkraut und mitgebratenen Kartoffeln serviert. Viel Spaß beim Ausprobieren und lasst es euch schmecken!