



Knuspriges Duroc Karree vom Gasgrill

by Joscha Bastians



Geniales, saftiges Karree z.B. für einen besonderen Anlass.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Karree mit der Knochenseite nach unten drehen, damit der Fettdeckel sichtbar ist
2. Ikea Koncis Schale mit etwas Wasser füllen (damit der Braten nicht austrocknet) in die Mitte der Grilloberfläche stellen und den Braten erstmal mit der Knochenseite nach unten darauflegen
 - Da es ein Schweinebraten werden soll, wird es indirekt gegrillt
 - Bei 3 Brennern: li und re die Brenner an und in der Mitte auslassen
 - Bei 4 Brennern: die mittleren beiden Brenner auslassen
 - Grill muss knapp 200 Grad erzeugen können, wenn das nicht der Fall ist, müssen auch die inneren Brenner auf niedriger Stufe eingeschalten werden
3. Nach 30-45min wenden und Kernthermometer längs, so weit wie möglich im Fleisch versenken
4. Schweinebraten ist bei 63° C Kerntemperatur verzehrfertig

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Grillzange
- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Schale mit Gussrost (z.B. Ikea Koncis)

Zutaten: 3 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Karree vom Duroc Schwein
	Rub für Schweinefleisch ODER Salz, Pfeffer, Knobli
	Wasser

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Fettdeckel im Schachbrettmuster einschneiden (über beide Diagonalen), damit die Silberhaut zerstört wird (besseres Mundgefühl beim Essen) und das Gewürz durch die Silberhaut hindurch kommt

