



Krustenbraten

by Joscha Bastians



Ein absolutes Highlight und mit unserer einfachen Anleitung auch sehr gelingsicher.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Das Fleisch trocken tupfen, abtasten und jegliche Sehnen, Knochenreste und "Fettknubbel" runter parieren. Danach gibt es 2 Möglichkeiten
 - Den Fettdeckel einschneiden, damit er die charakteristischen Würfel hat
 - ODER als Ganzes lassen
2. Die Ikea Koncis Schale mit Wasser füllen, die Fleischseite mit dem Rub eurer Wahl ordentlich würzen und anschließend mit der Fleischseite nach unten auf das Rost der Koncis Schale legen
3. Den Grill bei 160-190°C Deckeltemperatur vorheizen
4. Die Fettschwarte salzen
 - Wenn eingeschnitten: Passt auf, dass ihr nicht zu viel Salz verwendet. Streut so viel Salz, wie ihr normal verwenden würdet über die komplette Schwarte und reibt dieses dann etwas ein. Anschließend gebt ihr nochmal etwas Salz darüber, reibt dieses dann aber nicht mehr ein
 - Wenn ihr die Schwarte nicht eingeschnitten habt, müsst ihr das Salz flächendeckend und vor allem nicht sparsam darüber verteilen, damit eine Salzkruste entstehen kann
5. Die Ikea Koncis Schale mit dem Braten indirekt auf den Grill legen und bei 160-190°C Deckeltemperatur 1 Stunde garen.
6. Nach 1 Stunde die Salzkruste des komplett bedeckten Fettdeckels entfernen und bei dem Eingeschnittenen Braten muss nichts getan werden. Nun die äußeren Brenner so weit aufdrehen, dass eine Deckeltemperatur zwischen 220-250°C erreicht wird

Zubehör:

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

- Schneidebrett
- Messer
- Ikea Koncis Schale mit Rost o.ä.
- Kernthermometer

Zutaten: 4-6 Portionen

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

Menge	Lebensmittel
Ca. 2kg	Krustenbraten
	Salz
Ca. 1L	Wasser
	Rub eurer Wahl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- beim Einschneiden des Fettdeckels ca. 0,5cm, also nicht zu tief einschneiden (so wenig wie möglich ins Fleisch schneiden)



- indirekt bedeutet, dass die Brenner unter der Koncis Schale aus sind
- Sollte die Temperatur nur mit den äußeren Brennern nicht erreicht werden, könnt ihr auch unter der Koncis Schale 1-2

-
7. WICHTIG: Es sollte immer Flüssigkeit unter dem Braten vorhanden sein und die Deckeltemperatur muss mind. 220°C erreichen
 8. Nach weiteren 45min ist der Krustenbraten nun fertig . Der Krustenbraten sollte dabei mind. 65°C erreichen (medium) und optimal sind 75°C

Brenner auf niedrigster Stufe
hinzuschalten