

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. Woher die optische bekommt der Braten eine ausgezeichnet rauchige Note!

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel



Wir verwenden für unser Bratl am liebsten Schweinekarree, Schweineschmidt und von der Anzahl der besuchenden Personen, ab was verwendet wird am besten am Vorabend mit Salz, Knoblauch, Kümmel und Schweineschmalz eingerieben.



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



Sind die obersten Briketts so weiß wie auf unserem Bild
sind, dann sind sie links und rechts hinter die vorgesehene
Abnahme mit dem Fleisch starker. Nun gibt man den Mittelteil
deswegen liegen die Kohlen auch links und rechts am
Fleisch, gibt man ca. 1/4l Wasser und noch zusätzliches
Fleisch gegeben. 3.4. Schließen dieses mit Deckel
Fleisch und Deckel wird die Hölzeren auf Locher
Gritzen während der ganzen Garzeit nicht mehr als 180 Grad
vor Ende der Garzeit (sprich: 1kg Fleisch - 1 Stunde
Temperatur für 1/2 - 1/3 Stunden braten
Gritzen geben Anzügezeit, fische können
Gritzen gibt. So wird die Kruste des Bratens schön kross!



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