



Mediterraner Schweinekarree Rollbraten



Die Zutaten:

- 2 kg French Rack vom Duroc Schwein
- 100 g getrocknete Tomaten
- 200 g italienischer roher Schinken
- 60 g Parmesan
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Knoblauch-Kräuter Rub

Die Zubereitung:

1. Zunächst wird das Karree aufgeschnitten damit es gefüllt werden kann. Dazu schneidet man oberhalb der Knochen ein und arbeitet sich immer weiter spiralförmig vor bis eine ca. 1-2 cm flache Fläche entsteht. Im besten Fall schneidet man an keiner Stelle durch das Fleisch, sodass später nichts durch die Löcher auslaufen kann.
2. Als nächstes wird der italienische Schinken, die getrockneten Tomaten und der Parmesan auf der Innenseite verteilt. Dann wird das Karree vorsichtig wieder aufgerollt. Zwischen jedem Rippenknochen, sowie am Anfang und am Ende wird der Rollbraten jetzt mit je einem Stück Küchengarn fixiert. Außen auf dem Braten wird jetzt zunächst die andere Hälfte des Olivenöls und anschließend die des Rubs verteilt. Damit ist der Braten grillfertig vorbereitet.
3. Das Fleisch wird jetzt noch auf den Spieß gesteckt und auf beiden Seiten mit den Gabeln fixiert. Den Grill habe ich zwischenzeitlich auf 180°C vorgeheizt. Verwendet wird dabei nur der Heckbrenner. Jetzt heißt es Deckel zu und warten...
4. Etwas mehr als zwei Stunden später sieht das schon ganz anders aus. Und dieser Duft! Die Kerntemperatur liegt mittlerweile bei 65°C. Der mediterrane Rollbraten ist damit fertig und kann vom Grill genommen werden.

Guten Appetit!