Schweinebraten vom Wintergrill

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Grillen macht nur im Sommer Laune? Nee, die Zeiten sind schon lange passé. Der Rost wird das ganze Jahr angeheizt. Herbst- und Wintergrillen wird gar bei Partys zum Event, man muss sich halt dicker anziehen, wenn man sich um den Grill versammelt, aber gerade weil der Herbst sich gerade noch von seiner milden Seite zeigt, wollen wir der BBQ-Lust nicht im Wege stehen – und werfen einen schönen, deftigen Braten ins Feuer – mit raffinierter Marinade aus Gewürzen, Rotwein und Blockmalz-Bonbons.

■ Zutaten — **Portionen: 4**

1 Kilo	Schweinefleisch (aus der Schulter, ohne Knochen)
1 EL	brauner Zucker
Je 1 EL	Paprikapulver edelsüß und Paprikapulver scharf
1 TL	gemahlener Koriander
Je 80 ml	Rotwein und Rotweinessig
6	Blockmalz-Bonbons
1 TL	Speisestärke
Etwas	Rapsöl, Tabasco, Pfeffer und Salz

Schweinefleisch



Pfeffer, Salz & brauner Zucker



Koriander- & Paprikapulver



Rapsöl & Tabasco



Speisestärke & Blockmalzbonbons



Rotwein & Rotweinessig





Zubereitung: So wird's gemacht

■ Das **Schweinefleisch** trocken tupfen.

■ Den **Zucker** mit **beiden Paprikapulversorten**, **gemahlenem Koriander**, 1 TL **Salz** und etwas **Pfeffer** mischen. Mit dieser Würzmischung das Fleisch einmassieren. Braten in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank **gut zwei Stunden ziehen lassen**.

■ Für die Soße den **Rotweinessig** und den **Rotwein** in einen Topf gießen. **Malzbonbons** in Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerkleinern, dann zur Essig-Wein-Mischung geben.

■ Alles **fünf Minuten vor sich hinköcheln lassen**, bis sich das Blockmalz aufgelöst hat.

■ **Speisestärke** mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, zur Malzsoße geben und alles unter Rühren aufkochen lassen, bis die Soße gebunden ist. Mit **Tabasco**, **Salz** und **Pfeffer** kräftig abschmecken.

■ Grill anheizen. Fleisch mit **Küchengarn** zum kompakten Braten binden. Grillrost ölen. Braten auf den Rost legen und bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. eineinhalb Stunden grillen, dabei ab und zu wenden und mit **Malzsoße** bestreichen. Der Braten ist fertig, wenn er eine **Kerntemperatur von ca. 75 Grad** hat.

■ Braten vom Grill nehmen, zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Aufschneiden, mit der restlichen Malz-Soße reichen. Dazu passen Kartoffelsalat oder Folienkartoffeln.

Das Küchen-Lexikon

Schweinefleisch und das Tierwohl

Schweinefleisch ist doch gleich Schweinefleisch? Von wegen! Wer sich was Feines gönnen will, der greift eben nicht zur Massenware, sondern zu Tieren aus besonderer Haltung. Bei „The Duke of Berkshire"-Schweinen ist das Fleisch z. B. besonders zart, fein marmoriert und von außergewöhnlichem Geschmack, es wird auch schon von der „Kobe"-Qualität beim Schweinefleisch gesprochen (in Anspielung auf das besondere Rindfleisch aus Japan). Neu ist die altenglische Rasse „Duke of Berkshire" nicht, aber man hat die Tiere erst vor kurzem für die Zucht wiederentdeckt. Die Tiere sind nicht auf Fleisch und Muskelmasse gezüchtet, es sind robuste Schweine, so wie man sie von früher kannte. Das Besondere ist aber nicht nur die Rasse, sondern auch ihre Haltung.



Das Tierwohl steht im Vordergrund. Die Schweine werden nur in kleinen Gruppen gehalten. Und für die Aufzucht lässt man sich Zeit.

Fotos: iStockphoto/Getty, Marc-Oliver Pesch, Duke of Berkshire