

# Gefüllter Krusten-Rollbraten vom Drehspieß

## Für 8 Personen:

1,5 kg Schweinskarree mit Schwarte	250 g Bacon	1 Pack. Blattspinat
5-8 Karotten	1/2 Pack. gerieb. Emmentaler	1 Pack. grobes Salz
1 Prise feines Salz	1 Prise Pfeffer	1 Prise Knoblauch
Senf		

Das Schweinskarree vom Fleischer des Vertrauens beziehen, eventuell schon schröpfen lassen, oder sich selbst ans Werk machen. Dazu die Schwarte in Karos einschneiden. Hier am besten zu Beginn die diagonalen Linien schneiden und dann die entgegengesetzte Richtung.

Im zweiten Schritt muss der Braten nun aufgeschnitten werden, damit man ihn gut füllen kann. Dazu den Schmetterlingsschnitt durchführen.

Das fertig aufgeschnittene Schweinskarree nun aufrollen und für die Füllung vorbereiten.

In der Zwischenzeit kann der Grill bereits auf Temperatur von 180°C gebracht werden.

Beim Füllen zuerst den Senf auftragen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen und dann mit der Schicht Speck weiter arbeiten. Danach den gewürzten Blattspinat auflegen und die Karotten verteilen.

Die Karotten schälen, in Streifen schneiden und in den Rollbraten legen. Danach mit etwas Käse bestreuen und dann rollen und binden.

Um eine gute Kruste zu bekommen, die Schwarte in grobes Salz einlegen. Dieses vor dem Servieren etwas abtupfen. So wird die Schwarte knusprig.

Den Rollbraten aufspießen für rund 1,5 Stunden drehen lassen.

Mit etwas Räucherchips, die links und rechts tur Glut gegeben werden, verstärkt man den Geschmack.

Sobald der Krustenbraten durch ist und die Kruste knackig, den Braten vom Drehspieß nehmen, aufschneiden und mit den gewünschten Beilagen servieren.

NN am 16. April 2022