

Rollbraten gegrillt oder im Backofen

Für 6 Personen:

2,5 kg Schweinenacken	200 g Kochschinken	200 g Salami
Grillgewürz	400 g geriebener Käse	3 EL Senf
Gewürzgurken-Scheiben		

Den Kochschinken und die Salami in dünne Scheiben schneiden. Den Schweinenacken so aufschneiden, dass eine große Roulade entsteht.

Auf der Innenseite mit Grillgewürz bestreuen; weiter mit Senf, Käse, Kochschinken, Gurkenscheiben, mehr Käse, Salami belegen und mit etwas Grillgewürz abschließen.

Beim Füllen ist zu beachten, dass der Braten nur zu 75% von innen nach außen gefüllt wird, da sich beim Zusammenrollen die Füllung nach außen drückt.

Den Braten fest zu einer Roulade aufrollen und mit Küchengarn umschließen.

Den Braten bei 170-180°C indirekter Hitze grillen bis er eine Kerntemperatur von 74°C hat.

Dabei den Rollbraten in den ersten 45 Minuten räuchern.

Vor dem Anschneiden sollte der Braten etwa 20 Minuten ruhen.

Wenn man auf das Räuchern verzichtet, gelingt der Braten auch im Backofen, falls man einen gusseisernen Bratbehälter mit gusseisernem Deckel verwendet.

NN am 15. Juni 2023