

Sommerbraten

Zubereitung: ca. 20 Min.

Grillieren: ca. 55 Min.

800 g Schweinshals

1 TL Salz, wenig Pfeffer

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
(ca. 280 g)

½ Bund Pfefferminze

½ Bund Salbei

100 g geröstete Rauchmandeln
einige Zahnstocher

1. Schweinshals zweimal einschneiden, würzen.
2. Tomaten abtropfen, in feine Streifen, Pfefferminze und Salbei fein schneiden. Mandeln fein hacken, alles mischen. Masse in die Einschnitte verteilen, mit Zahnstochern verschliessen.
3. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Fleisch bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut/auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 55 Min. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden. Zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.

Tipp: Statt Zahnstocher 8 Stücke Küchenschnur (je ca. 40 cm) unter den Braten legen, Enden über dem Braten verknoten, kürzen.

