

## Piratenbraten

### ZUTATEN

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 Salzmandeln  
einige Zahnstocher

Dazu passen: grillierte Cherry-Tomaten.

- 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.

### TIPPS

*Statt Zahnstocher 8 Stücke Küchenschnur (je ca. 40 cm) unter den Braten legen, Enden über dem Braten verknoten, kürzen.  
Bratenresten am nächsten Tag in Würfeli schneiden, mit einem Salat mischen.*

