



#### Grillspaß im XXL-Format

Überraschen Sie Ihre Gäste doch mal mit einer ungewöhnlichen Köstlichkeit vom Rost. Statt Würstchen & Steaks können sie auch große Fleischstücke grillen. Geeignet sind Braten, Keulen oder ganze Hähnchen. Alles, was Sie dazu brauchen, ist ein Grill mit Deckel. Beim sogenannten indirekten Grillen liegt das Grillgut nicht direkt auf der Glut, sondern Sie verteilen die glühenden Kohlen rechts und links davon. Im geschlossenen Grill steigt die Hitze nach oben und wird durch den Deckel reflektiert. So gart Ihr Braten oder Geflügel saftig und gleichmäßig. Planen Sie bei dieser Grillmethode unbedingt genügend Zeit ein: Zunächst muss die Kohle schön weiß glühen, dann kann das Grillgut in Ruhe gar ziehen.

# Whiskey- SCHWEINEBRATEN MIT SPECK

für ca. 8 Personen

## Zutaten:

3 EL Butter	1 Bio-Limette
6 EL brauner Zucker	100 g Tomatenketchup
8 EL Dijonsenf	1 EL Worcestersoße
5 EL Whiskey (ersatzweise Malzbier)	1 EL Chiliflocken
1,5 kg ausgelöster Schweinekotelettbraten	Küchengarn, Alufolie
30 Scheiben Bacon	

## Zubereitung:

Für die Marinade Butter, 3 EL Zucker, 6 EL Senf und Whiskey aufkochen und etwas köcheln, dann abkühlen lassen.

Den Braten waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, so dass Sie das Fleisch aufklappen können. Jede Hälfte der Länge nach zweimal einschneiden. Streichen Sie den Braten mit der Whiskeysoße ein und rollen ihn dann wieder auf. Legen Sie die Scheiben Frühstücksspeck nebeneinander auf die Arbeitsfläche und wickeln Sie den Braten in den Speckmantel ein. Alles mit Küchengarn fixieren.

Stellen Sie das Fleisch 1-2 Stunden kalt, damit die Würzmarinade gut einziehen kann. Inzwischen können Sie den Grill vorbereiten.

Lassen Sie nun den Braten im heißen Kugelgrill zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden indirekt grillen. Öffnen Sie den Deckel möglichst selten, um die Hitze im Grill zu halten.

Dazu passen Salat, Grillkartoffeln und BBQ-Soße.  
Guten Appetit!