

# Schweinekrustenbraten

## Schweinekrustenbraten für 8-12 Portionen

### Zutaten:

1 x 2 kg Schweinekrustenbraten (aus Schinken oder Schulter, mit Schwarte)

Weber African Rub Barbecue Gewürz oder ähnliches

Salz

Olivenöl

5 EL Bier

5 EL Honig

### Zubereitung:

Die Schwarte rautenförmig einschneiden und den Braten rundherum leicht einölen. Überall, auch in den Schnitten, gründlich mit Weber African Rub Barbecue Gewürz und Salz einreiben; es sollen alle Stellen bedeckt sein. Danach den Rub von der Schwartenoberfläche mit einem Küchentuch entfernen.

Die Bratenstücke in Bratenkörben oder auf dem Bratenrost mit der Schwartenseite nach oben ca. 2 Stunden bei mittlerer, indirekter Hitze (160-180°C) grillen. Die Kerntemperatur sollte 75°C betragen.

10 Minuten vor Garzeitende das Bier und den Honig vermischen und damit die Schwarte einpinseln. In Scheiben schneiden und servieren.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, indirekte Hitze

Grillzeit: ca. 2 Stunden

Hilfsmittel: Bratenkorb, Bratenrost, Hitzeschild