



Zum Würzen (außen)

Senf

RUB für Schwein nach eurer Wahl

Zum Würzen (flüssig)

Ca. 300 ml naturtrüber Apfelsaft

Ca. 300 ml Bier

2 EL Worcester Sauce

2-3 EL von eurem RUB

Das Fleisch

2 KG Krustenbraten vom Schwein

Pellets Apfel
oder

Räucherchips nach eurer Wahl.



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes bereitet ihr eure flüssige Gewürzmischung zu. Dazu nehmt ihr 300 ML naturtrüben Apfelsaft und 300 ML Bier. Hier gebt ihr 2 EL der Worcester Sauce hinzu. Als Letztes kommen noch 2-3 EL von eurem RUB dazu und jetzt alles gut umrühren.

Jetzt nehmt eure Fleischspritze und zieht die Mischung auf. Nun versucht mit der Maserung vom Fleisch gleichmäßig eure Mischung im Fleisch zu verteilen. Lasst euch ruhig Zeit damit. Je mehr Flüssigkeit im Fleisch ist, desto saftiger wird es.

Wenn ihr damit fertig seid, reibt euren Braten mit eurem Senf ein. Schön einmassieren. Nun ordentlich von eurem RUB auf dem Braten verteilen. Gebt dem Ganzen nun noch etwas Zeit, um miteinander ein wenig zu verschmelzen.

In der Zwischenzeit bereitet ihr euren Grill vor. Ich habe die 130 Grad gewählt. Die Räucherchips nehmt ihr nach eurer Wahl.

Bevor der Braten nun auf den Grill kommt, stellt eine Tropfschale unter den Braten, gebt eure über gebliebene Flüssigwürzung und eine Flasche Bier in die Schale.

Jetzt braucht ihr nicht mehr viel tun Braten auflegen und Fleischthermometer hinein.
WICHTIG Ihr könnt den Braten ab 65 Grad Kerntemperatur rausnehmen. Das bleibt euch überlassen. Ich persönlich mag es beim Krustenbraten etwas fester. Daher habe ich meine erst bei 72 Grad runtergenommen. Hier macht ihr das, was ihr am liebsten mögt.

Wenn eure Kerntemperatur erreicht ist, seid ihr am Ziel. Ab in die Figur damit

