

Ingolstädter Grillschule



Nackenbraten mit Kräuter Rub (für 10 Personen)

Zutaten:

120 g Kräuter Rub
2,5 kg Schweinehals

Zutaten Mob Sauce:

100 ml Aceto Balsamico bianco
100 ml Weißwein (trocken)
40 g brauner Zucker
10 g Salz

Grillmethode: Indirekt bei 140 - 160 Grad

Grillzeit: 2,5 – 3 Stunden

Kerntemperatur: 68 - 77 Grad

Vorbereitung:

den Kräuter Rub nach Rezept zubereiten (siehe unten)
den Schweinehals kräftig mit dem Rub einreiben
Fleisch mit Folie abdecken oder in einen Plastikbeutel geben und mindestens 3 Stunden im
Kühlschrank marinieren lassen
Die Zutaten für die Mob Sauce zusammenfügen.

Zubereitung:

Den Grill für **Indirekte Hitze** mit 140 – 160 Grad vorbereiten
Den Braten auf die heiße, indirekte Zone des Grills platzieren
Den Deckel des Grills schließen, den Braten alle 15-20 Minuten großzügig mit der Mob-Sauce
bestreichen, um den Braten schön saftig zu erhalten.
Wenn Sie den Braten kross möchten, erhöhen Sie in den letzten 20 Minuten die Hitze.
Den Braten vor dem Aufschneiden abgedeckt 10-15 Minuten ruhen lassen.

Kräuter Rub

Zutaten:

60 g schwarze Pfefferkörner (geschrotet)
120 g Kräuter der Provence
260 g brauner Zucker
100 g Paprika (edelsüß)
350 g Meersalz (grob)
100 g Knoblauchpulver
30 g Chilliflocken

Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar)