

Aargauer Braten alla Grill-Ueli

Zutaten:

(für 4 Personen)

1	kg	Schweinsnierstück	Anstrich:		
25	g	Fleischgewürz	50	g	Bier
60	g	frischer junger Spinat	50	g	grober Senf
etwas		Gemüsegewürz	50	g	Bienenhonig
2	Stk	Rüebli mittlere Grösse	20	g	Sojasauce „grün“
30	g	Butter			
etwas		Zucker			
1	Zweig	Currykraut			
etwas		grober Thomysenf			

Zubereitung:

1. Schweinsnierstück mit dem Fleischgewürz einreiben und mit einer Klarsichtfolie eng einpacken und **über Nacht** im Kühlschrank marinieren lassen
2. Rüebli mit Butter, Zucker und Currykraut in Alufolie einpacken und gut verschliessen, im vorgeheizten Grill bei 220°C ca. 40 Minuten grillieren
3. Rüebli aus dem Grill nehmen, die Alufolie öffnen und die Rüebli etwas auskühlen lassen
4. Ins Schweinsnierstück der Länge nach eine Tasche einschneiden und mit dem groben Thomysenf bestreichen
5. Die Tasche mit 50g Spinat belegen und die 2 Rüebli der Länge angepasst darauf legen, mit dem restlichen Spinat belegen und mit Zahnstocher und Schnur verschliessen
6. Im vorgeheizten Grill ca. 1 Std. grillieren bis eine Kerntemperatur von 57°C erreicht ist
7. Alle Zutaten für den Anstrich gut mischen und während dem grillieren 2x den Braten mit dem Anstrich einstreichen (erstmal nach ca. 30 Minuten)
8. Den Braten aus dem Grill nehmen und abgedeckt mit Alufolie 6 Minuten vor dem Aufschneiden ruhen lassen