

Schweinebraten mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinebraten vom Hals

Marinade

1 dl/100 ml Rotwein
 1 EL scharfer Senf
 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
 3 EL Olivenöl
 2 EL Aceto Balsamico
 frisch gemahlener Pfeffer

4 mittelgroße Kartoffeln
 2 mittelgroße Zucchini
 4 Knoblauchzehen
 1 Bund Frühlingszwiebeln ohne Grün
 16 Cherrytomaten

Sauerrahmsauce

1 Becher Crème fraîche
 2 EL Olivenöl
 Salz
 frisch gemahlener Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch



Vorbereiten

Vortag: Den Braten in eine Schüssel legen. Die Marinade zubereiten, über das Fleisch verteilen. Im Kühlschrank zugedeckt etwa 24 Stunden marinieren, das Fleisch ab und zu wenden. Die Marinade abstreifen, beiseite stellen.

Die Zucchini und die Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln.

Zubereiten auf dem Grill



Den Schweinebraten auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel bei größter Flamme rundum 7 bis 8 Minuten anbraten. Die Hitze auf kleinste Flamme zurückschalten, Kartoffeln, Zucchini, Knoblauchzehen und Zwiebeln auf den Grillrost verteilen, Zucchini nach 15 Minuten vom Grill nehmen und die Folie entfernen.

Schweinebraten, Knoblauch und Zwiebeln nach 45 Minuten in die Universalpfanne legen. Kartoffeln mit Folie längs tief einschneiden und zum Braten legen. Die Zucchini in Scheiben schneiden, mit den Cherrytomaten zum Fleisch geben. Das Gemüse mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln. Den Braten mit der restlichen Marinade bepinseln, den Deckel schließen, das Ganze 10 bis 15 Minuten auf kleinster Flamme fertig garen. Der Braten soll eine Kerntemperatur von 73 °C haben.

Für die Sauce Crème fraîche und Olivenöl glatt rühren, würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.

Den Braten in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln mit dem Sauerrahm füllen. Alles auf Tellern anrichten.

Für den Gaskugelgrill

Trichter Normalposition 
 Deckel geschlossen
 Benötigtes Grillzubehör Universalpfanne, Grillrost, Kerntemperaturmesser
 Vorheizen 5 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel