

Schweine-Rollbraten mit Spinat-Mandel Füllung

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1,8 kg Schweinenacken am Stück
1 kg frischer Spinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 g gemahlene Mandeln
0,1 l Weißwein
200 g Trocken-Rub
2 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Dijon Senf
1 Esslöffel Zucker
60 ml BBQ Sauce

Besonderes Zubehör

Gasgrill
BBQ-Thermometer
Metzgergarn
Frischhaltefolie
Plattier-Eisen/Gusspfanne

Räum deinen Grill auf, es wird voll auf der Fläche! Wenn du dir oder deinen Freunden mal was nicht Alltägliches gönnen möchtest, schmeiß doch mal einen Rollbraten auf deine Flammenmaschine. Schmeckt nicht nur fantastisch, sondern ist optisch beim Anschneiden auch der absolute

Hingucker.

Du füllst saftigen Schweinenacken mit einer aromatischen Füllung aus frischem Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und gemahlene Mandeln. Außen verpasst du der Pressrolle dann noch einen pikanten Rub und pinselst dein Kunstwerk, eines großen Künstlers würdig, mit einer Dijon-BBQ-Sauce ein. Mehr muss dazu eigentlich gar nicht gesagt werden. Also Messer schärfen, Grill anschmeißen und los geht das Einwickeln, getreu Limp Bizkits Top-Hit „Keep rollin´, rollin´, rollin´ ...“

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und mit Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 7 Minuten anschwitzen. Mandeln dazugeben und 5 Minuten mitrösten.

- 2 -

Spinat, Zucker und Wein in die Pfanne geben und Mischung ca. 5 Minuten kochen, bis der Spinat eingefallen und der Wein fast verkocht ist.

- 3 -

Schweinenacken parieren und mit einem großen Flügelschnitt aufklappen. Frischhaltefolie doppelt falten und auf das Fleisch legen. Mit dem Fleischklopper kräftig plattieren, bis alle Stellen gleich dick sind.

- 4 -

Hälfte des Senfs auf die plattierte Oberseite auftragen und mit der Hand dünn und gleichmäßig verteilen.

- 5 -

Spinatmischung im unteren Drittel über die ganze Länge

Schweine-Rollbraten mit Spinat-Mandel Füllung

gleichmäßig verteilen. Nacken stramm aufrollen. Mit Metzgergarn fest verschnüren und mit Rub einreiben.

- 6 -

Grill für direkte und indirekte Hitze vorheizen.

- 7 -

Braten kross ca. 6 Minuten von allen Seiten direkt angrillen. In die indirekte Zone ziehen, Thermometer einstecken, Deckel schließen und Grill auf 170 °C einregeln.

- 8 -

BBQ Sauce und restlichen Senf mischen. Alle 30 Minuten den Braten dünn von allen Seiten einstreichen.

- 9 -

Braten ca. 2 Stunden auf 65 °C Kerntemperatur garen lassen. Anschließend auf einem Brett 15 Minuten offen ruhen lassen.