





Schweinsbrustspitz vom Grill mit BBQ-Sauce, Rosmarin und Bier



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 1 h
-  Aktivzeit: 10 min
-  Marinieren: 12 h
-  Einfach



Zutaten



für 6 Personen

- 1.4 kg** Brustspitz vom Schweizer Schwein (möglichst fleischig; beim Metzger vorbestellen)
- 1 EL** schwarze Pfefferkörner
- 3 Zweige** Rosmarin
- 6 EL** Barbecue-Sauce
- 2 dl** dunkles Bier
- grobes Meersalz

Nährwerte

1 Portion (ohne Pesto und Kartoffeln) enthält ca.:

- 414** kcal
- 30 g** Eiweiss
- 3 g** Kohlenhydrate
- 31 g** Fett

-  enthält Gluten
-  Laktosefrei

Zubereitung

- 1 Schweinsbrustspitz in eine flache Schale geben. Pfeffer grob mörsern, Rosmarinnadeln grob hacken und beides mit der Barbecue-Sauce und dem Bier verrühren.
- 2 Schweinsbrustspitz damit rundherum grosszügig einstreichen und abgedeckt über Nacht marinieren lassen.
- 3 Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180–200 °C) anfeuern.
- 4 Marinade vom Schweinsbrustspitz abstreifen und zur Seite stellen. Schweinsbrustspitz salzen und auf die Glutseite des Grillrosts geben, dann ca. 20 Minuten grillieren, dabei gelegentlich wenden.
- 5 Nun das Fleisch wieder mit der Marinade einstreichen und auf der indirekten Seite des Grills mit geschlossenem Deckel weitere 20–30 Minuten grillieren. Dabei nochmals wenden und mit der Marinade bestreichen.
- 6

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

Schweinsbrustspitz vom Grillrost aus auf ein Schneidebrett geben und 5 Minuten ruhen lassen. Fleisch portionieren und servieren.

Dazu passen ein Peterli-Pesto mit Rauchmandeln, grüner Salat und Grillkartoffeln.