Schweinsbrustspitz vom Grill mit BBQ-Sauce, Rosmarin und Bier

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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 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.