



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Schweinekrustenbraten



SCHWEIN

Zeit	100 min	Kerntemperatur	78 Grad
Grillstufe	3-6	Grillebene	indirekt

Hinweis

Gewicht des Bratens: 600 g

Schwarte rautenförmig einschneiden. Den Braten marinieren, salzen und 60 Minuten ruhen lassen.

Wasserschälchen mit Wasser füllen und auf den Grill stellen. Den Braten auf ein Grillgitter legen und Deckel des Grills schließen.

Das Grillgut ca. 1 Stunde auf Grillstufe 3 anbraten (Kerntemperatur sollte 70 Grad erreichen).

Grillstufe auf Grillstufe 6 erhöhen und den Krustenbraten in weiteren 20 Minuten fertig braten (Kerntemperatur 78 Grad).

