



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Schweinenacken (Schweinehals)



SCHWEIN

Zeit	80 min	Kerntemperatur	75-77 Grad
Grillstufe	3-9	Grillebene	direkt/indirekt

Hinweis

Den Braten marinieren (incl. Salz) und 1 Stunde ziehen lassen.
Beide Seiten jeweils 5 Minuten auf dem Grillrost (Stufe 9) anbraten.
Den Braten danach auf ein Grillgitter legen und diesen auf Stufe 3 etwa 70 Minuten garen. Er muss nicht gewendet werden.

Gewicht: 950 g

