

Rollbraten vom Grill



- 1 Rollbraten
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Weisswein
- 3-5 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Esslöffel Zitronensaft mit etwas abgeriebener Schale
- 1 Esslöffel Senf mild
- 1 Esslöffel gehäuft, feingehackter Rosmarin
- 1 Esslöffel gestrichen, gehackter Thymian
- Pfeffer, etwas Salz (oder Fleisch-Grillgewürz)
- wenn zu trocken, noch etwas Weisswein dazugeben

Fleisch Zimmerwärme annehmen lassen (2 Std zuvor aus dem Kühlschrank nehmen).

Zutaten für die Marinade gut verrühren. Fleisch ringsum gut mit der Marinade einreiben, sofort mit Klarsichtfolie einwickeln, so dass die Marinade am Fleisch bleibt. 4-6 Std in den Kühlschrank stellen.

Marinade vom Braten mehrheitlich abstreifen, zur Seite stellen und während des Grillierens das Fleisch alle 10 min mit der Marinade bestreichen.

Am besten wird der Braten in einem geschlossenen Grill, mit Deckel, was rundum für gleichmässige Hitze sorgt, bei ca. 220 Grad, ca. 45 min. (Kugelgrill/Webergrill/Keramikgrill)

Auch gut wird er am Drehspiel neben dem Feuer (Glut im Korb seitwärts, damit nichts in die Glut tropft).

Beim Grillieren direkt über der Glut den Braten fleissig wenden und jeweils mit wenig Marinade bestreichen, nicht zu heftige Glut 50-60 min.

Vor dem Aufschneiden noch für 10 min in Alufolie eingewickelt ruhen lassen.