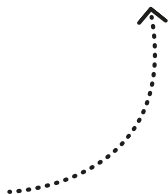


Schweinebraten im Baconmantel



Zutaten

- Marinade von @freaksforfood
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 4 Zweige Petersilie, fein geschnitten
- 8 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 4 EL Stokes Tomato Ketchup
- 4 TL dunkler Balsamicoessig
- 2 TL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver rosenscharf
- 4 TL Baergfeuer Senf (in grösseren Coop Filialen erhältlich)
- 2 TL Majoran
- 2 TL Steakpfeffer
- 4 EL Rum oder Whiskey
- 1 kg Schweinebraten
- 1-2 Pkg Bacon
- Zahnstocher zum Fixieren



Zubereitung:

Make it lecker

1. Marinadezutaten zusammenrühren und beiseite stellen und durchziehen lassen.
2. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen, rautenförmig einschneiden, mit dem Bacon umwickeln und mit den Zahnstochern fixieren.
3. Den Grillstein auf den Grill stellen und gleichzeitig ca. 15 Minuten aufheizen.
4. Anschließend den Grillstein dünn mit hochoverhitzbarem Öl einreiben und den umwickelten Schweinebraten auf dem Grillstein ca. 40-50 Minuten grillen.
5. Nach ca. 30 Minuten den Braten mit der Marinade einpinseln. Den Vorgang mit kurzem Abstand solange wiederholen, bis die Marinade aufgebraucht ist und der Braten schön glänzt.