

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Packungen Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf
- 4 EL Honig
- Pfeffer
- 1 Weißkohl
- 1 große Zwiebel
- 5 kleine Cherrytomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Prisen Zucker
- Kümmel, Salz und Pfeffer
- Butter
- Wasser

Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun presse ich die geschälten Knoblauchzehen in eine Schüssel und vermische diese mit dem Senf und dem Honig.
- Jetzt schütte ich die zwei Päckchen Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, platziere den Braten mittig auf dem Salz und streiche das ganze Fleisch mit der Marinade ein.
- Bevor es nun an den Grill geht, schneide ich noch die ganzen Gemüsesorten klein. Der Weißkohl wird in Streifen geschnitten, die Zwiebel wird gewürfelt und die kleinen Tomaten halbiere ich.
- Nun bereite ich den Grill für etwa 190°C indirekte Hitze vor.

- Wenn diese erreicht sind, gebe ich das Backblech mit dem Fleisch in den indirekten Bereich und grille alles etwa 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
- In der Zwischenzeit heize ich Kohlen für den Dutch Oven vor und im Anschluss den Dutch Oven selbst.
- Ist dieser heiß, gebe ich ein großes Stück Butter hinein und lasse ihn schmelzen. So werde ich gleich die Kohlstreifen anrösten. Die dürfen ruhig etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen. Dann nehme ich den Kohl wieder aus dem Dutch Oven raus.
- Jetzt gebe ich das nächste Stück Butter in den Dutch Oven und gebe auch noch den Zucker dazu und lasse ihn karamellisieren. In diesem Karamell dünste ich mir die Zwiebeln und später auch noch das Tomatenmark und die Tomaten an.
- Als nächstes wird alles etwas mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Brühpulver gewürzt, das Kraut darf wieder mit in den Dutch Oven und alles wird mit etwa 750 ml Wasser abgelöscht.
- Nun schließe ich den Deckel und lasse alles für etwa 45 Minuten schmoren.
- In der letzten halben Stunde wird der Braten noch regelmäßig mit der Marinade bestrichen.
- Wenn dann alles richtig gemacht wurde, ist dann alles zeitgleich fertig und kann genossen werden.