

Schweinerollbraten vom Drehspieß



Das Rezept für den Schweinerollbraten vom Drehspieß ist ganz klassisch gehalten. Die Gewürze sind in jedem Haushalt vorhanden, so dass man sich nur noch das Fleisch von Schlachter seines Vertrauens kauft und schon hat man ein leckeres Sonntagsessen auf dem Tisch. Dazu noch ein selbst gemachten Rotkohl.

Schweinerollbraten vom Drehspieß

Zutaten:

1 – 1,5 Kg Schweinerollbraten
Paprikapulver
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Zwiebelpulver

Zubereitung:

Den Rollbraten mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch etwas die Raumtemperatur annehmen kann.

Die Gewürze miteinander mischen. Beim Paprikapulver kann man gerne den scharfen verwenden, damit wird das Gericht würziger. Der Rosenscharfe Paprika ist etwas milder im Geschmack. Der Schweinerollbraten sollte ca. 30 Minuten vorher mit der Gewürzmischung eingerieben werden.

Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken, so das keine Unwucht entsteht. Der Grill sollte eine Garraumtemperatur von ca. 180 bis 200°C haben, bevor der Drehspieß in den Motor eingesteckt wird. Um die Kerntemperatur zu überwachen nehme ich den [Meater+](#). Dieses ist ein

[Drahtloses Fleisch Thermometer](#), dass über Bluetooth mit einer App arbeitet.

Damit der Rollbraten richtig gut und schmackhaft gelingt, empfehlen wir eine Kerntemperatur von etwa 75 Grad Celsius. Bei einer Kerntemperatur von ca. 65 Grad ist das Schweinefleisch noch leicht rosa. Nach 75 Minuten ist der Schweinerollbraten fertig. (Das hängt vom Gewicht des Fleischstückes ab).