

Schweinscarré vom Grill

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Schweinscarré mit Knochen
- 2 El fein geschnittenes Zitronengras
- 2 El fein geriebener Ingwer
- 2 zerriebene Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- Zeste von zwei Zitronen
- 4 El Olivenöl

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen.
2. Das Schweinscarré mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit der Marinade einstreichen.
3. Den Kugelgrill oder den Barbecue-Smoker einheizen und das Fleisch darin garen.
Kugelgrill: ca. 1 Std. 30 Min / Smoker: ca. 3 - 4 Std. bei 100° – 120°C
Kerntemperatur: 66° – 68°C

Mehr Rezepte: <http://www.worldteam.ch/50/Rezepte.html>