

Zutaten:

1,2 Kg Schweinenacken

1 Pck. gekochter Schinken

1 Pck. Käse in Scheiben

150 g grüner Spargel

200 g getrocknete Tomaten

150g Parmesan gerieben

Olivenöl

2 Knoblauchzehen

500 g Salz

Zubereitung der Tomaten – Pesto:

Getrocknete Tomaten , Knoblauch , Parmesan sowie Olivenöl in einen Mixer geben , fein mixen und ca. 20 Minuten stehen lassen damit der Parmesan das Öl binden kann.

Zubereitung des Salzbraten:

Schweinenacken wie im Video gezeigt auffächern plattieren bis eine Stärke von ca. 1 – 1,5 cm erreicht ist, gut würzen mit Tomaten – Pesto bestreichen , mit gek. Schinken , Käse belegen, den grünen Spargel (den letzten drittel des Spargel schälen) darauf legen. Den Nacken zusammenrollen binden und würzen. In eine GN- Schale das Pck. Salz darin verteilen Braten darauf platzieren.

Grill auf 160 C vorheizen , GN - Schale in den indirekten Bereich legen (räuchern wer möchte) . Garzeit ca. 1,5 -2 Std ,(Kt:75C) . Deckel wären der ganzen Garzeit geschlossen halten. Nach Erreichen der Kerntemperatur runter vom Grill 5 Minuten ruhen lassen und

Guten Appetit