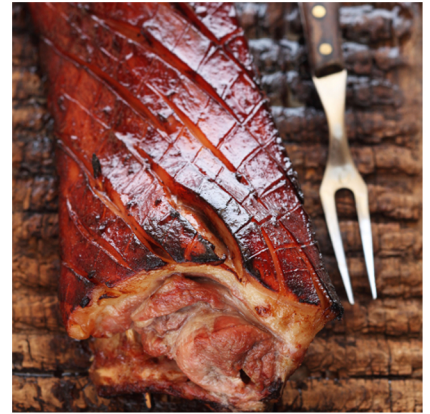


Spanferkelrolbraten mit Pflaumenmarinade

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Spanferkelrollbraten
200 g	Pflaumenmus
150 ml	Sojasauce
250 ml	Pflaumenwein
1 TL	Zimt



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

12 Stunden 0 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Bratenkorb

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade zusammenrühren, den Rollbraten komplett damit einreiben und über Nacht in einem Zipfbeutel im Kühlschrank marinieren lassen. Braten rausholen und trocken tupfen. 2. Grill für indirekte mittlere Hitze (150-170 °C) vorbereiten. Braten im Bratenkorb grillen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Danach 10 Minuten ruhen lassen. Gelegentlich mit der restlichen Marinade einpinseln.