

# Schweinebraten vom Grill mit Caipirinha-Mob, Süßkartoffelpüree und Limettensalsa

## Zutaten für 4 Personen

ca. 1,2 kg	Schweinenacken am Stück
800 g	Süßkartoffeln
150 ml	Milch
etwas	kalte Butter
etwas	Salz
2 Stück/e	Limetten
10 Stück/e	Kirschtomaten
1 handvoll	Koriander
1 Stück/e	rote Chili
etwas	Salz
etwas	brauner Zucker
1 TL	Piment d'Espelette
1 TL	Rosenpaprika
1 TL	Pimenton de la Vera
1 TL	Knoblauchpulver (oder eine gepresste Knoblauchzehe)
½ TL	gemahlenes Zitronengras
1 TL	Koriandersamen
1 TL	Senfsamen
1 TL	schwarzer Pfeffer
2 TL	grobkörniges Meersalz
2 Stück/e	Limetten
50 ml	Cachaça
2 EL	brauner Zucker
3 EL	Aceto Balsamico di Modena
etwas	Salz

## Zubereitung

1. Für den Rub die Koriander- und Senfsamen, das Salz sowie den Pfeffer im Mörser mahlen. Mit Piment d'Espelette, Rosenpaprika, Pimenton de la Vera, Knoblauchpulver und Zitronengras vermischen. 2. Den Schweinenacken rundherum mit dem Rub einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. 3. Für den Mob die Limetten auspressen und in Viertel scheiden. Limettensaft mit Cachaça, braunem Zucker und Balsamessig vermischen. Mit Salz abschmecken. 4. Den Grill für 180°C indirekte Hitze vorbereiten - ggf. ein Hitzeschild mit Zusatzrost verwenden. Ein Fleischthermometer am Fleisch anbringen und den Timer auf eine Kerntemperatur von 74°C programmieren. Das Fleisch auf den Grill legen und indirekt/mit Hitzeschild etwa 2,5 bis 3 Stunden garen. Alle 30 Minuten üppig mit dem Mob bepinseln. 5. Für die Limetten-Salsa die Kirschtomaten, den Koriander und die Chili fein hacken. Die Schale der Limetten abreiben und den Saft auspressen. Alles vermischen und mit Salz und braunem Zucker abschmecken. 6. Für das Süßkartoffelpüree die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit der Milch weich kochen und mit einem Schneebesen zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. etwas kalte Butter unterrühren. 7. Den Schweinenacken bei Erreichen der Kerntemperatur vom Grill nehmen, aufschneiden und mit Süßkartoffelpüree und Limetten-Salsa servieren.



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

### Zubereitung:

1 Stunden 30 Minuten

### Zusätzliche Information

ca. 12 Stunden Marinierzeit

### Hilfsmittel:

Hitzeschild und Zusatzrost