

## **Grillbraten genial einfach indirekt grilliert - knusprig, saftig und würzig**

- Den Braten einige Stunden vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, grosszügig mit unserer Mimosa -Gewürzmischung Nr. 3 einreiben und anschliessend wieder in die Kühle stellen.  
*Tip:* Verwenden Sie ausschliesslich die Gewürzmischung Nr. 3, ohne jegliche weitere Beigabe von Öl oder Gewürzen. Die Gewürzmischung zieht hervorragend ins Fleisch ein. Versuchen Sie es auch mal mit einem Schweinehalsbraten (der Metzger wird Ihnen diesen gerne rollen und binden). Sie werden überrascht sein: Der Braten wird wunderbar knusprig und zart (wobei das Fett grösstenteils austritt, das Fleisch dabei jedoch sehr saftig bleibt).
- Nehmen Sie den Braten einige Zeit vor dem gewünschten Grilltermin aus der Kühle, damit er Raumtemperatur annehmen kann.
- Heizen Sie das Gartencheminée tüchtig mit gutem Holz ein (ca. 45 Min.)
- Legen Sie die Saucenschale vor den Feuerraum. Nun kann der Braten, der mittlerweile in Bratkorb eingespannt wurde, in der Halterung vor dem Feuerraum platziert werden. Lassen Sie den Braten, vorerst ohne den Motor zu betätigen, ca. 4 Minuten anbraten. Nun drehen Sie den Bratkorb mittels des Motors um 180° und lassen das Fleisch auf der anderen Seite nochmals ca. 4 Minuten anbraten. Stellen Sie anschliessend den Motor an.
- Während der Braten nun vor dem Feuerraum dreht und gart, bleibt Ihnen wunderbar Zeit um mit Ihren Gästen in Ruhe den Apéritiv zu geniessen oder sich anderen schönen Dingen zuzuwenden.  
*Übrigens:* Vergessen Sie dennoch nicht ab und zu ein Stück Holz nachzulegen, damit Sie immer genügend Hitze im Feuerraum haben.
- Für 1 kg Kalbs- oder Schweinsbraten beträgt die Garzeit ca. 80 Min.  
*Tip:* Sollten Sie unsicher sein ob die gewünschte Garstufe erreicht ist, messen Sie die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer
- Lassen Sie den Braten vor dem Aufschneiden ca. 3 Minuten ruhen

