



SAUKISTE

Sauleckes! Saugünstig! Saustark!

Tino Regener & Christoph Scholz GbR - Am Denkmal 4 - 39110 Magdeburg
Mobil 0175 60 71 641 - www.saukiste.de - Kontakt@Saukiste.de

Leckere Rezeptvorschläge von uns

Unsere Grillkisten dienen nicht nur der Zubereitung kompletter Spanferkel. Wir möchten Ihnen hier einige durchaus leckere Speisen als Alternative zum Schwein vorstellen. Die angegebenen Mengen beziehen sich jeweils für etwa 10 Personen und können dementsprechend berechnet werden, sollte Ihre Veranstaltung größer oder kleiner ausfallen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

Saftiger Krustenbraten

- 3-4 kg Schweinebraten mit Schwarte (Bauch, Schulter oder Rücken)
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel (bei Bedarf)



Sollten Sie eine große Anzahl an Personen sein, kaufen Sie lieber mehrere kleine Braten, um auf die gewünschte Menge zu kommen. Dadurch sparen Sie viel Zeit bei der Zubereitung ein.

Waschen Sie das Fleisch und trocknen es gut ab. Danach mit einem scharfen Messer die Schwarte rautenförmig einschneiden. Geben Sie hierbei Acht, nicht ins magere Fleisch sondern nur die Fettschicht einzuschneiden! Anderes würde Ihren Braten bei der Zubereitung austrocknen lassen.

Füllen Sie ein Gefäß ca. 2cm mit Wasser und legen den Braten hinein (wieder nur die Schwarte), und lassen dies etwa 2 Stunden ziehen. Diese Zeit können Sie gut zur Vorbereitung des Feuers nutzen.

Reiben Sie im Anschluss den Braten mit Salz und Pfeffer (bei Bedarf zusätzlich mit Kümmel) ein. Hierbei sollten die offenen Stellen der Schwarte besonders stark gesalzen werden, damit diese dann knuspriger wird. Alles in unsere Grillkiste und nach ca. 60 Minuten sind Ihre saftigen Braten durchgegart. Lassen Sie das fertige Fleisch vor dem Schneiden noch 10 Minuten unbedeckt ruhen.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen einen Krautsalat und Scheiben von Bauern- oder Mischbrot.

Ihre Saukiste.de