



## Schweinebraten vom Grill

### Zubereitung

Den Schweinebraten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel einreiben und auf allen Seiten auf dem Grill bei größter Hitze anbraten.

Den angebratenen Schweinebraten in eine Auflaufform mit dem restlichen Knoblauch, Wasser und der Knorr Tube geben. Dies bei ca. 100 Grad im Grill für ca. 4 Stunden garen. Immer wieder Wasser und nach 2/3 der Zeit die Hälfte bis 2/3 des Bieres hinzufügen und den Rest selbst trinken. ;- ) Dies wird ein köstlicher Saft.

Dazu passen perfekt Kartoffelknödel.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Sandra Tichy.**

### Zutaten

- 1 kg Schweinskarree ohne Knochen
- Zwei Handvoll Knoblauch (1/4 gepresst, 1/4 grob geschnitten, 1/4 fein geschnitten und 1/4 ganz lassen)
- Kümmel nach Bedarf
- 1/2 Knorr Tube: Saft für Schweinebraten
- Wasser
- 1 Dose dunkles Bier (am besten Guinness)
- Salz, Pfeffer