



## Schweinerollbraten mit gegrillten Kartoffeln

### Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	20 Minuten (Vorbereitungszeit) 120 Minuten (Grillzeit)
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Besonderes Zubehör:	Drehspieß

### Zutaten:

1 ½-2 kg	Schweinebauch (ohne Knochen)	150 g	Verschiedene Kräuter (nach Geschmack)
	Salz		
	Pfeffer	1 kg	Kleine feste Kartoffeln
12	Scheiben Speck		

### Zubereitung:

Den Grill für indirekte Hitze bei 230°C verheizen. Den Schweinebauch der Länge nach in der Mitte durchschneiden. Zurückklappen und reichlich mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, dann die Speckscheiben hineinlegen. Fest zusammenrollen, sodass die Schwarte außen liegt. Die Außenseite mit Salz und Pfeffer würzen und mit Küchengarn binden. Den Schweinebauch auf einen Drehspieß schieben und in den Grill einsetzen. Den Spieß anstellen und zwei Alu-Abtropfschalen in den Grill stellen, um das abtropfende Fett aufzufangen. Nach 1 Stunde können die gewaschenen Kartoffeln, eingepackt in Backpapier, in diese Schalen gegeben und mitgegrillt werden. Die Kartoffeln erhalten einen volleren Geschmack, ohne dass Fett vom Grill auf sie tropft. Den Schweinebauch nach 2 Stunden vom Grill nehmen.