

Schweinerücken im Sauerkrautmantel

Zutaten:

- 2 kg Schweinerücken
- 500 g Sauerkraut
- 200 g Schmand
- 4 EL Royal Flush Gewürz vom Jörn

Das Sauerkraut in eine Schüssel geben den Schmand und das Gewürz dazu, gut durchrühren. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. In den Rücken zu $\frac{2}{3}$ ca. 1,5 cm breite Streifen einschneiden, würzen und in den entstandenen Taschen das Kraut verteilen den Rest dann von außen am Fleisch andrücken. Den Grill auf 160 °C indirekt vorbereiten und das Fleisch 2 Stunden grillen bis eine Kerntemperatur von 62-64 °C erreicht ist.

