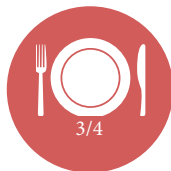




# HIRTENBRATEN



## ZUTATEN:

2 kg	Schweinenacken
2	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel
2	Zitronen
5 EL	Rohrzucker
3	Zimtstangen
1 TL	Oregano
1 EL	Tabasco
500 ml	Cola
125 ml	Sojasauce

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel wird in feine Ringe geschnitten, die Knoblauchzehen werden grob gehackt und die Zitronen schneidest Du in Scheiben.

In einer Schüssel stellst Du eine Marinade, bestehend aus der Cola, Tabasco, Sojasauce, dem Rohrzucker und dem Oregano her.

Diese Marinade füllst Du in einen Vakkumbeutel um, gibst dann alle restlichen Zutaten hinein. Der Schweinenacken darf nun im Vakuumbbeutel im Kühlschrank für 24 Stunden marinieren.

Danach trocknest Du ihn grob ab. Nun darf er entweder in den Smoker oder auf Deinem Grill auf die indirekte Zone bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C low and slow bei etwa 120 °C Garraumtemperatur grillen.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.