**Schweinsbraten 1 1/2Kg**

[](https://www.google.ch/imgres?imgurl=http://www.lelei.de/wp-content/uploads/2012/07/qqb9.jpg&imgrefurl=http://www.lelei.de/2012/gegrillter-schweinebraten-stopft-viele-hungrige-maeuler/&docid=mhr5Kj1-IXB-PM&tbnid=n4AfzE-iF1XZuM:&w=1024&h=633&ei=WKtjU7--MsSVPJHSgLgC&ved=0CAIQxiAwAA&iact=c)

Marinade: 2 El Sherry

2Knoblauchzehen

2Tl Ingwer

3El Hoisin-Sauce

Alles verrühren, Fleisch bestreichen, zugedeckt mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren. 1-2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen, beiseite stellen.

1 1/2 Tl Salz Fleisch würzen.

Gas-grill:

Ca. 15 Min. auf höchster Stufe (ca. 240°) anbraten. Zugedeckt ca. 1 Std

In einer gefetteten ofenfesten Form oder Aluschale auf niedriger Stufe (150°) fertig grillieren.

Dazu passen feines Grillgemüse und Folienkartoffeln.

En Guete