



# Schweinsracks „Herkules“

## Zutaten:

- Schweinsracks mit Schwarte sind ca. 350g im Gewicht. Für kleinere Esser empfehlen wir  
1 Stück für 2 Personen
- wenig Öl
- Gewürzmischung (oder Salz, Pfeffer, Paprika)

## Zubereitung auf dem Grill:

Schweinsracks leicht mit Öl bepinseln und mit ihrer Lieblings Gewürzmischung würzen. (Neutrale Würzung: Salz, Pfeffer und Paprika)

Grill gut vorheizen auf ca. 200-250° C. Ca. 1/3 der Grills ohne direkte Feuerung frei lassen (auch Platte gut geeignet).

Die Racks auf beiden Seiten sehr gut anbraten. Anschliessend die Racks auf die Seite geben, ohne direkte Feuerung.

Die Racks nachziehen lassen bei einer Temperatur von ca. 140°C. Das Anbraten mit dem Nachziehen dauert ca. 15-20 Minuten (Kerntemperatur ca. 69°C). Die Schwarte muss schön weich sein.

Bei jedem Kauf von Schweinsracks „Herkules“ erhalten Sie das schlaue Ding „Popy“. Das Popy stecken Sie nach dem Anbraten an der dicksten Stelle ins Schweinsracks. Ist das Racks gar, springt ein Stift aus dem „Popy“

Achtung: Bei Grill mit Deckel unbedingt Deckel schliessen, aber Temperatur beachten. Auf offenem Grill, Racks mit Alufolie beim Nachziehen zudecken.



