**Schweinsbraten 1 1/2Kg**



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