

Mutzbraten

Für 8 Personen:

2 kg Schweinenacken 4 TL Salz 2 TL Pfeffer
1 Prise Majoran

Das Stück Fleisch in etwa 8 x 8 cm große Fleischwürfel schneiden.

Mit Salz und Pfeffer und Majoran bestreuen und einreiben. Das Fleisch abklopfen, so dass die überschüssigen Gewürze abfallen.

Das Fleisch vakuumieren. Wer kein Vakuumiergerät hat kann es auch in einer Schüssel mit Folie bedecken.

Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt aufspießen und ab auf den Grill. Wer einen Kohlegrill verwendet, Birkenholzrauch ist typisch, darum gern zu Borkenholz greifen.

Temperatur auf 180 Grad einregeln und eine Auffangschale mit Wasser drunter platzieren. Bis zu einer Kerntemperatur von 72 bis 75 Grad grillen. (Alternativ klappt das auch auf einem Rost im Backofen).

Danach dem Thüringer Mutzbraten 10 Minuten Ruhezeit gönnen und sodann Fleischstücke herunterschneiden.

Anja Würfl am 03. September 2024