

Spießbraten vom Grill

Für 6 Portionen:

2 Zwiebeln	2 kg Schweinenacken	Salz
Spießbratengewürz	150 g Bauchspeckscheiben	2 EL Sonnenblumenöl
Küchengarn		
Gewürz	3 EL edelsüßes Paprikapulver	1 EL scharfes Paprikapulver
1 EL gemahl. bunter Pfeffer	1 EL brauner Zucker	2 TL Senfpulver
1 TL gemahl. Kreuzkümmel		

Den Grill (mit Deckel ca. 180 °C) für mittlere, indirekte Hitze vorbereiten. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Schweinenacken auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Salz und Gewürzmischung einreiben. Speckscheiben leicht überlappend auf das Fleisch legen und Zwiebeln darauf verteilen.

Von einer Schmalseite aus straff aufrollen und mit Küchengarn fixieren. Öl mit 2 EL Gewürzmischung verrühren und Spießbraten von außen salzen und mit der Öl-Gewürzmischung bestreichen.

Braten auf den Spieß stecken und eine Auffangschale mit etwas Wasser darunter stellen. Bei indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 1 $\frac{3}{4}$ -2 Stunden grillen. Die Ziel-Kerntemperatur dieses Spießbratens liegt bei 75 Grad Celsius.

Der Spießbraten am Grill mit Fettauffangschale Nach Belieben ca. 30 Minute vor Grillzeitende Handvoll gewässerte Holzchips wie z. B. kräftiges Hickory zugeben. So bekommt dein Spießbraten einen leichten Rauchgeschmack.

Braten kurz ruhen lassen, anschneiden und servieren. Dazu schmecken Folienkartoffeln, Bratkartoffeln oder kross gebratene Kloßscheiben.

NN am 27. Mai 2022