

Spießbraten und Schwenkbraten vom Schwenkgrill

Spießbraten vom Grill:

Zutaten:

2 kg Schweine-Rücken grobes Salz Pfeffer
4 Zwiebeln Küchengarn

Schwenkbraten vom Schwenkgrill:

Zutaten:

8 Zwiebeln 4 Knoblauchzehen Salz, Pfeffer
4 dicke abgehang. Nackensteaks

Schweinerücken aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und auflegen. Den Schweinerücken fest aufrollen und mit Küchengarn verschnüren. Auf dem Spieß befestigen und unter Drehen über Buchenholzfeuer grillen.

Schwenkbraten vom Schwenkgrill:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben und mit reichlich Salz und etwas Pfeffer würzen. Mit den Händen kräftig durchkneten.

Fleisch gut mit Zwiebeln bedecken. Schüssel an einen kühlen Ort stellen und mindestens 12 Stunden marinieren.

Am besten gelingt der Schwenkbraten auf einem Schwenkgrill über Buchenfeuer. Schwenkbraten-Stücke ohne Zwiebeln und Knoblauch auf den Schwenkgrill auflegen und jede Seite je nach Dicke der Stücke ca. 10 Minuten grillen. Wer mag, kann die eingelegten Zwiebeln roh dazuessen. Zum Schwenkbraten reicht man Brot und einen Rettichsalat mit Sahne.

Der perfekte Schwenkbraten vom Grill:

Eine interessante und besonders zarte Variation ist der Spanferkel-Rollbraten. Man nehme Fleisch vom Spanferkel und kombiniert es mit den obigen Rezepten.

Schweinefleisch und Hähnchen:

Das Hähnchenfleisch wird ähnlich wie der Nacken aufgeschnitten und mit dem Schweinefleisch gewickelt.

Die einfachste Möglichkeit, den Braten auf den Punkt zuzubereiten ist es, einfach die Kerntemperatur zu messen.

NN am 27. Mai 2022