Karree vom Schwein vom Drehspieß

1,5 kg Schweine-Karre	Senf	1 TL Zwiebelpulver
1 TL Paprikapulver	1 TL schwarzer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsaat

Das Schweinekarree dünn mit Senf bestreichen. Die Gewürze gut vermischen und auf dem Fleisch verteilen, die Knochen dabei aussparen. Das Karree dann auf den Drehspieß schieben.
Den Grill auf 180 °C vorheizen oder einen Heckbrenner verwenden. Das Karree bis zur Kerntemperatur von 65 °C grillen.

NN am 29. August 2023