

Spießbraten

Für 8 Portionen:

2 kg Schweinenacken	2 große Zwiebeln	3 TL Senf
100 g bacon	30 g Bergkäse	Salz
9-Pfeffer-Symphonie		

Zunächst wird der Bacon ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig gebraten. Sobald der Bacon richtig knusprig ist, nimmt man ihn aus der Pfanne und stellt ihn bei Seite. Die Zwiebeln werden geschält und in halbe Ringe oder kleine Stücke geschnitten und anschliessend im Baconfett der größeren Pfanne glasig gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Der Schweinenacken wird mit dem Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und aufgeklappt. Die Innenseite wird mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit Senf bestrichen und anschliessend mit Zwiebeln, den knusprigen Baconstücken und dem dünn aufgeschnittenen Käse belegt.

Anschliessend rollt man den Schweinenacken fest zusammen und fixiert ihn rundum mit Küchengarn. Von außen wird er ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Der gefüllte Schweinebraten wird dann auf dem Spieß fixiert. In der Zwischenzeit bereitet man den Grill für indirekte Hitze vor.

Mittig unter dem Braten eine Tropfschale mit etwas Wasser stellen.

Auf die durchgeglühten Kohlen etwas Räucherholz geben.

Bei 180 Grad Celsius beträgt die Garzeit des Spießbraten ungefähr zwei Stunden. Die Ziel-Kerntemperatur dieses Spießbratens liegt bei 75 Grad Celsius. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, nimmt man dem Drehspieß vom Grill, löst die Fleischklemmen und schiebt den Braten vom Spieß. Nach 2-3 minütiger Ruhephase, den Spießbraten dann angeschneiden.

NN am 02. Juli 2024