

# Marios Spießbraten

## **Für acht Portionen:**

### **Braten:**

1,5 kg Zwiebeln            1,2 kg Schweinenacken, am Stück    2 EL scharfer Senf  
2 EL grober Senf        300 ml Bier

### **Gewürzmischung:**

Fenchelsamen            grober Pfeffer                            Chiliflocken  
Kümmel                    Paprikapulver edelsüß                Senfkörner  
Selleriepulver            Knoblauchpulver                        brauner Zucker, Salz

### **Sowie:**

Bratenkordel            8 Brötchen

Für die Gewürzmischung die groben Gewürze im Mörser anstoßen und alles vermischen.

Für einen Braten von ein bis anderthalb Kilogramm etwa einen Esslöffel Salz und einen Teelöffel Zucker zugeben. Diese Gewürzmischung kann man auch gut auf Vorrat herstellen.

Etwa ein Kilogramm der Zwiebeln fein hobeln, den Rest in grobe Segmente schneiden.

Das Fleischstück mithilfe eines sehr scharfen Messers mit Längsschnitten vorsichtig zu einer dünnen, sogenannten Fleischplatte aufschneiden. Dabei Löcher möglichst vermeiden. Die Platte auf einem Brett auslegen, die vorherige Außenseite soll nun oben sein. Mit einem Fleischklopfer oder einem schweren Gegenstand etwas plattieren und dabei eventuelle Unebenheiten ausgleichen. Nun dick mit scharfem und grobem Senf bestreichen, großzügig Gewürzmischung darüberstreuen und die gehobelten Zwiebeln darauf verteilen. Den Braten einrollen, dabei etwas in Form kneten, damit schon eine möglichst gleichmäßige Rolle entsteht. Mit Bratenkordel eine sogenannte Metzgerschlinge binden: an einem Ende einmal fest verknoten und dann mit fortlaufender Kordel zwischen den Händen Schlingen bilden, die sich in regelmäßigen Abständen um den Braten legen. Zieht man dann an der Kordel, ziehen sich alle Schlingen enger und fixieren so den Braten. Den fertigen Braten auch von außen reichlich mit Gewürzmischung ummanteln der sogenannten Trockenmarinade.

Der Braten kann so auch schon ein bis zwei Tage zuvor vorbereitet werden. Bei guter Kühlung ist das sogar empfehlenswert, denn Zwiebeln und Senf enthalten Enzyme, die das Fleisch zart machen.

Den Braten auf dem Spieß befestigen und gegebenenfalls nochmals die Bindung festzurren.

Er sollte keine Unwuchten haben, sonst eiert der Braten. Bei mittlerer Temperatur und gemäß den technischen Vorgaben des Grillmodells etwa zwei bis zweieinhalb Stunden langsam drehend garen. Dabei eine feuerfeste Schale unter dem Braten aufstellen. In diese die Zwiebelsegmente und etwas Bier geben, sodass die von oben austretenden Bratensäfte hineintropfen können. Die Zwiebeln garen dabei und können später als zusätzliches Topping verwendet werden.

Fertig ist der Braten, wenn er eine sehr dunkle Oberfläche aufweist und die Kerntemperatur für mindestens eine Stunde über 70 Grad Celsius gelegen hat. Ohne Thermometer kann man das auch am Austreten von klarem Bratensaft erkennen. Man kann den Braten auch garen, ohne dass er gedreht wird. Dann im Grill oder Backofen auf ein Gitter setzen und regelmäßig wenden. Besser wird der Braten aber beim Garen am Spieß.

Nach dem Garen vorsichtig vom Spieß lösen und einige Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Kordel entfernen und mit den Schmorzwiebeln auf ein Brötchen geben oder mit Beilagen nach Wahl servieren.

Mario Kotaska am 29. August 2022