

Schwenkbraten und Bratwurst-Spieße vom Grill

Für 4 Portionen

Schwenkbraten:

800 g Schweinenacken	5 Zwiebeln	5 EL Senf
0,33 l Bier	1 EL Pfeffer	1 EL Salz

Bratwurstspieße:

4 Thüringer Bratwürste	200 g Edamer, 5 mm dick	20 Sch. Frühstücksspeck
20 kleine Holzspieße		

Schweinenacken in Scheiben von circa 2,5 cm Breite schneiden. Zwiebeln schälen und grob hacken.

Schweinefleisch und die Zwiebeln schichtenweise in eine Schüssel legen. Jede Schicht mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit dem Bier übergießen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag die Bratwürste quer in jeweils 20 Scheiben beziehungsweise Stücke schneiden. Käse in Stücke der gleichen Größe schneiden. Nun die Bratwurst und den Käse abwechselnd aufspießen, so dass am Anfang und Ende immer eine Scheibe Bratwurst ist. Die Spieße mit dem Speck der Länge nach aufwickeln, damit der Käse nicht auslaufen kann.

Die Spieße bei mittlerer Hitze direkt grillen, bis der Speck knusprig ist. Kurz nach den Spießen auch Fleischstücke des (hier nicht geschwenkten) Schwenkbratens auflegen, 2 Minuten von jeder Seite angrillen. Dann Spieße und Fleisch neben die Glut legen und den Grill schließen. Würste etwa 10 Minuten bei 140 °C weitergrillen, dann herausnehmen. Fleischscheiben noch 15 Minuten im geschlossenen Grill lassen.

Tipps:

Anstatt Bier kann man für den Schwenkbraten auch Apfelsaft verwenden.

Damit die Käsescheiben bei den Spießen genauso groß wie die Bratwurstscheiben sind, kann man den Käse auch mit einem Glas ausstechen, das den Durchmesser der Wurst hat.

test Juni 2012