

Spießbraten

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg	Schweinenacken (küchenfertig)
3 Stück/e	Mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
2 Stück/e	Knoblauchzehen, gehackt
2 Zweig/e	Thymian, abgezupft
1 EL	Rapsöl
3 EL	Dijonsenf
etwas	Pfeffer
etwas	geräuchertes Paprikapulver
etwas	dänisches Rauchsatz



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

2 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

mit Drehspieß

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Auf dem Seitenkocher oder Herd eine Pfanne aufstellen und Öl hineingeben. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Alles herunternehmen und abkühlen lassen. 2. Den Schweinenacken vom Rand herauf aufschneiden (bis auf 2 cm), dann aufklappen und beide Hälften nochmals einschneiden und aufklappen. Plastikfolie auf einen angefeuchteten Tisch legen und den Nacken darauf geben. Das Ganze mit Pfeffer, Rauchsatz und Paprikapulver würzen. Den Nacken wieder umdrehen, mit Senf bestreichen und erneut würzen. Die Zwiebelmasse mittig darauf verteilen und aufrollen (mit Bratenkordel fixieren). Das Ganze am besten an Vortag machen und den Nacken vakuumieren oder in einen Plastikbeutel verschlossen über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. 3. Den Grill mit einem Drehspießaufsatz für indirekte Hitze (160-170°C) vorheizen. 4. Den Braten auf den Spieß stecken, fixieren und grillen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. 5. Am besten eine große Aluschale mit Wasser unter den Braten stellen und diese von Zeit zur Zeit auffüllen.