



2 Spießbraten -bzw. Rollbratenvarianten

by Joscha Bastians



Ein Grundrezept mit ganz viel Variationsspielraum. Was will man mehr? Guten Appetit!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Schweinenacken vorbereiten, also abtasten, ob noch etwas an Knochen oder überschüssiges Fett zu finden sind und diese entfernen.
2. Den Schweinenacken aufschneiden, dazu gibt es 2 Möglichkeiten:
 - a) Mittig aufschneiden mit einem Schmetterlingsschnitt (nicht durchschneiden! Ca. 1cm Dicke sollte er noch haben). Dann das Fleisch auffalten und von innen nach außen aufschneiden, bis ihr am Ende einen richtig großen Lappen vorliegen habt
 - b) Unten mit einem Abstand von 0,5-1cm einschneiden und Stück für Stück um das Ganze Fleisch arbeiten, bis ihr ebenfalls einen ganzen Lappen habt
3. Die Zwiebeln schälen, in Halbringe schneiden und mit dem Salz verkneten
4. Den Schweinenacken von innen mit eurem Rub würzen
5. Die geschnittenen Zwiebeln auf dem Rub verteilen
 - Bedeckt nur 4/5 des Schweinenackens, damit nicht so viel Füllung verloren geht
6. NACH BELIEBEN mit weiteren Zutaten eurer Wahl befüllen, sei es Paprika, Mais, Zucchini, Bacon, Käse, o.ä.
7. Den Schweinenacken richtig eng einrollen, damit er später auf dem Drehspieß nicht auseinander fällt
 - Während dem Einrollen, den Schweinenacken etwas zu einem ziehen (siehe Video)
8. Den Nacken nun mit etwas Grillgarn zusammenbinden. Dazu schneidet ihr ca. 7-9 Stücke mit einer Länge von 40-50cm ab. Beginnt am besten in der Mitte an den Braten zu binden, dann die beiden äußeren Enden und anschließend arbeitet ihr euch von außen nach innen vor.
 - Das überschüssige Gan mit einem Messer abschneiden, da dies sonst verbrennt

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Einstechthermometer / Meater
- Messer
- Edelstahl Schale z.B. Ikea Koncis
- Grillgarn
- Marinadenhandschuhe
- Drehspieß

Zutaten: 4-6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2-2,5kg	Schweinenacken
2	Gemüsezwiebeln
1 TL	Salz
etwas	Rub eurer Wahl

BELIEBIG noch:

Gemüse eurer Wahl
Käse
Bacon o.ä.

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: Meat `n` Great

- Ohne ein kleines Loch bekommt ihr das meist nicht hin, was aber auch kein Problem darstellt!

- belegt v.a. die Seite, die etwas schmaler ist und Löcher enthält, damit diese dann verschlossen sind

- Die Breite, nicht belegte Seite bildet das Ende



9. Den Braten in der Mitte aufspießen und ab auf den Grill.

- MIT einem Heckbrenner, natürlich genau vor den Heckbrenner und nur diesen einschalten (wer kann auf $\frac{3}{4}$ Stufe schalten)
- OHNE Heckbrenner über die mittleren beiden Brenner hängen, die ausgeschaltet sind. Die beiden äußeren Brenner sind voll eingeschaltet und es sollte eine Deckeltemperatur zwischen 180-200°C herrschen
- Bei einem 3 Brenner bleibt der 1 Brenner in der Mitte aus und bei einem 4 Brenner die beiden Inneren

10. Deckel schließen, Motor anschalten

- Der Spießbraten ist fertig, wenn er eine Kerntemperatur von 75°C hat, was ca. 1,5-2 Stunden dauert

- Wenn euer Grill mit aufgedrehten äußeren Brennern über die 200°C kommen, müsst ihr die Brenner runter regulieren
- Schafft euer Grill nur 160-170°C reicht dies auch aus, dauert nur etwas länger
- Wer möchte kann eine Ikea Koncis Schale o.ä. darunter platzieren, um Brateninhalt aufzufangen