

Gefüllter Spießbraten vom Grill

1,5-2,5 kg Schweinenacken	1 Knoblauchzehe	2 Pflanzen Spinat
1 Paprika	5 EL Senf	1 Zwiebel
4 Sch. Kochschinken	Meersalz, Pfeffer	Olivenöl

Die Knoblauchzehe, die Zwiebel, die Paprika und den Kochschinken würfeln und die Blätter des Spinats von den Stielen zupfen.

In einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl den Knoblauch, die Zwiebeln und die Paprika anschwitzen und anschließend die Spinatblätter hinzufügen.

Nun geht es darum, den Schweinenacken längst spiralförmig aufzuschneiden bzw. dabei quasi abzurollen. Alternativ kann auch eine Schweineschulter verwendet werden, die aber weniger saftig sein wird.

Den aufgeklappten Nacken kräftig mit Meersalz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer würzen, anschließend den Senf auftragen.

Nachdem der Senf gleichmäßig verstrichen wurde, den Inhalt der Pfanne und die Kochschinkwürfel verteilen.

Den Nacken stramm zusammenrollen und mit Küchengarn festzurren.

Den Rollbraten auf den Spieß stecken und mit den beiden Spießgabeln fixieren. Den Grill 200°C indirekte Hitze einregeln, den Fleischspieß einhängen und anschließend mit geschlossenem Deckel solange garen, bis eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist (etwa 2,5 Stunden).

Falls das Fleisch während der Garzeit von außen zu dunkel wird, einfach mit einer Lage Alu-Folie umwickeln und weitergaren.

Fertig ist der gefüllte Spießbraten bzw. Rollbraten vom Grill.

Von außen super-kross und von innen saftig und aromatisch.

Alternativ kann der Rollbraten mit Bacon, Pilzen, Feta, Oliven getrockneten Tomaten u.v.m. gefüllt werden.

Oliver Gawryluk am 30. August 2024