

Schweine-Nacken gegrillt

1000 g Schweinenacken, ausgelöst	2 EL Öl	6 EL Bier hell
1 EL Senf	1 TL Meerrettich gerieben	Pfeffer
Paprika edelsüß	Tabascosauce	Salz
3 Knoblauchzehen		

Den Schweinenacken auf den Drehspieß stecken und gut befestigen, damit er das Gleichgewicht hält.

Unter ständigem Drehen 1 1/2 Stunden grillen (160 Grad).

Öl, Bier, Senf, Meerrettich, Pfeffer, Paprika und Tabasco verrühren.

Zwiebel schälen und reiben. Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz zerdrücken. Beides unter die Würzmischung rühren.

Damit den Schweinenacken nach einer Stunde mehrmals bestreichen.

Den fertigen Schweinenacken vom Spieß nehmen, in Scheiben schneiden und salzen.

Dazu Grilltomaten, gemischter Salat und Bauernbrot.

NN am 06. Juni 2009