

Schweine-Rücken vom Drehspieß

1 kg Schweinerücken 1,5 TL Paprikapulver $\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Senfpulver $\frac{1}{2}$ Pfeffer, gemahlen 1 TL Salz
Olivenöl

Den Schweinerücken ganz dünn mit Öl einstreichen und die vermischten Gewürze einmassieren. Den Grill auf indirekt 190 °C vorheizen und den Schweinerücken auf den Spieß schieben. Am besten noch ein drahtloses Fleischthermometer mit einstecken. So lange grillen, bis die Kerntemperatur 65 °C erreicht hat, fertig.

NN am 29. August 2023