

Thüringer Mutzbraten

Für 10 Portionen

3 kg ausgel., magerer Schweinenacken 6 EL Senf 4 EL getrock. Majoran
2 EL getrock. Thymian Salz, Pfeffer 2 große Grillspieße

Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Würfel (ca. 8 cm) schneiden. Senf, Majoran und Thymian verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit dem Senf vermengen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag:

Fleischwürfel dicht an dicht auf zwei Spieße stecken. Spieße auf dem heißen Grill unter mehrmaligem Wenden 30 Minuten grillen.

NN am 27. Januar 2025