

Spießbraten vom Drehspeiß

2,7 kg Schweinenacken 14 Scheiben Bacon 2 Metzgerzwiebeln
12-13 EL BBQ-Gewürz

Die Zwiebeln schälen, halbieren und hobeln. Die Halbringe in einer Schüssel mit 10 EL BBQ-Gewürz vermengen und fest verkneten. Wichtig hierbei ist, dass die Zwiebeln so verknetet werden, dass mit Hilfe des im Gewürz enthaltenen Salzes Flüssigkeit aus den Zwiebeln austritt, sodass eine schlozige Masse entsteht.

Der Schweinenacken muss derart aufgeschnitten werden, dass er flach ausrollbar ist. Dazu schneidet man in der Mitte des Nackens bis nach unten, sodass 1 cm Rest verbleibt. In der Folge, kann man sich dann mit kleinen Schnitten nach rechts und links bis an das Ende durcharbeiten. Es empfiehlt es sich, den Nacken auf eine Dicke von etwa 1 cm zu trimmen.

Den so aufgeschnittenen Schweinenacken einmal wenden (so erhält man außen eine gleichmäßigere Oberfläche) und mit dem Bacon auslegen. Im Anschluss die Zwiebelmasse gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und überstehende Fleischteile wegschneiden.

Es folgt das Rollen des Spießbratens. Dabei auf einer Seite das Fleisch zunächst einmal eng umschlagen und anschließend fest und möglichst gleichmäßig aufrollen. Nun mit Grill- oder Metzgergarn den Braten verschnüren. Dabei sollte man zunächst die Mitte entsprechend fixieren, sodass sich der Braten nicht mehr ausrollen kann. Danach die beiden Enden fest verschnüren, sodass die Füllung dort nicht mehr herausfallen kann. Das Schnüren nun in 1 - 1,5 cm-Abständen wiederholen und abschließend mit dem BBQ-Gewürz großzügig einreiben.

Nun ist der Spießbraten fertig für auf den Grill. Dabei sollte dieser bei moderater Hitze gleichmäßig bis zu einer Kerntemperatur von 75°C gegrillt werden; diese sollte nach etwa 2:45 Stunden erreicht sein.

Serviert werden kann der Spießbraten mit Salaten, im Brötchen, oder für die reinen Fleischliebhaber auch ganz ohne Beilage.

NN am 09. Oktober 2025