

Gefüllter Spießbraten

powered by:



Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:24:28 CET

Beschreibung

Zutaten

1 - 1 1/2 kg Schweinenacken o. Knochen, Maggi Würzmischung Nr. 8, Senf, 1 Zwiebel, 100g Speck, 1/8 l Landbier

Zubereitung

Schweinenacken längs aufschneiden, von beiden Seiten mit Maggi Würzmischung. Nr. 8 würzen, Innenseite mit Senf bestreichen und mit Zwiebel und Speck belegen. Fleisch zusammenrollen und mit Garn fest umwickeln. Auf einen Drehspieß stecken und 90 Minuten über Holzkohle grillen. Dabei mehrfach mit Bier begießen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	