Gefüllter Spießbraten

powered by: Gary´s Cookbook

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**	