

Saarländischer Schwenkbraten

Zutaten (für 6 bis 8 Scheiben Schweinenackensteaks)

6-8 Scheiben Schweine-Nackensteaks (siehe Hinweis unten)

je 1/2 TL Knoblauchpulver, Piment und gemahlene Nelken

je 6 zerdrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblätter

6 dicke Zwiebeln

1 Glas Kognak oder Weinbrand

je 1/2 EL Thymian und Oregano

Zubereitung

Alle Gewürze mischen, die Zwiebeln in Ringe schneiden. In einem großen, abdeckbaren Gefäß (optimal: Tontopf) eine Lage Zwiebelringe schichten. Darüber etwas von der Gewürzmischung. Nun eine Schicht Fleisch einlegen, mit Gewürzen, Zwiebel belegen und ein paar Tropfen Kognak dazugeben. In dieser Reihenfolge Schicht auf Schicht einlegen. Als Abschluss sollte eine dicke Schicht Zwiebeln den Braten bedecken.

Das Gefäß an einem kühlen Ort mindestens 2 bis 3 Tage stehen lassen (geht bis zu einer Woche lt. Rezept, ich bin da aber kritisch...).

Zum Grillen das Fleisch abtupfen und die restlichen Zwiebeln abschütteln. Die Koteletts von jeder Seite ca. 15 min. grillen.

Die Zwiebeln können übrigens nicht mehr weiter verwendet werden. Sie schmecken, selbst in Butter gebraten, nicht mehr.

Gewöhnlich wird er auf einem Rost über dem Grill geschwenkt, daher der Name...

Hinweis: Am besten schmeckt es, wenn Du die Nackenscheiben 3-4 cm dick schneidest. Besorge Dir deshalb entweder die Steaks am Stück (ist eh günstiger) oder lass sie vom Metzger so schneiden.

Mein Tipp: Gleich eine größere Menge der Gewürzmischung herstellen und trocken aufbewahren, da das Mischen doch jedes Mal viel Zeit kostet.

Das besondere an dem Braten sind die sehr dick geschnittenen Nackensteaks, die mehrere Tage in der Beize liegen.