Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Saftiger Spiessbraten mit Kartoffelsalat

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 4

Zutaten für den Spießbraten

2 kg Schweinenacken-Spiessbraten (fertig gerollt vom Metzger des Vertrauens)

1 Stück(e) große Zwiebel

4 Esslöffel Öl

10 Stück(e) Knoblauchzehen

1 Bündel Rosmarin

1 Bündel Thymian

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für den Kartoffelsalat

2 kg Kartoffeln, kleine festkochende

Bündel Schnittlauch

200 g Zwiebeln

200 g eingelegte Gurken

1.5 l Gemüsebrühe

3 Esslöffel Weisswein-Essig, milder

1 Teelöffel Senf

Salz

Pfeffer

Zucker

250 g Mayonnaise

5 Stück(e) Eier, wachsweich gekochte

Zubereitung Kartoffelsalat und Schweinenacken-Spiessbraten

1. Kartoffel kochen, abkühlen lassen und dann schälen. Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. Alle weiteren o.g. Zutaten in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel mit den Kartoffelscheiben geben.

3. Kochen Sie die die Gemüsebrühe zusammen mit dem Essig, eingerührtem Senf, Salz, Pfeffer und der einer Prise Zucker in einem Topf auf. Etwas abkühlen lassen und dann über die Kartoffeln und restlichen Zutaten gießen. Einziehen lassen und zum Schluss die Eier und Gurken zugeben. 15 Minuten durchziehen lassen und anschließend die Mayonnaise unterheben. Jetzt die Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

4. Den Schweinenacken-Spiessbraten von außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl bestreichen. Den

Rosmarin, Thymian und die aufgebrochenen Knoblauchzehen von allen Seiten ab den Braten spicken. Der Spiessbraten wird nun mit zwei Zwiebelhälften auf den THÜROS Spieß mit zwei Fleischklammern fixiert.

5. In der Zwischenzeit bereitet man den THÜROS Edelstahlgrill samt Grillzubehör für das indirekte Grillen vor. Das hierfür benötigte Grillzubehör für einen z.B. THÜROS T3 Direkt Plus Edelstahl 4 Fuss besteh aus: THÜROS Spieß, THÜROS Grillmotor 230V, THÜROS Fettauffangschale und dem THÜROS Kohleschacht für Seitenhitze. Füllen Sie beide Kammern des Kohleschachts mit Holzkohle. Sobald die Holzkohle die ausreichende Temperatur erreicht hat können Sie den Spieß mit dem Braten aufsetzen und den Motor anschalten. Das austretende Fett wird der in der mit Wasser gefüllten Kohleschale aufgefangen. Der Braten wird nun schonen und gleichmäßig gegart. Der Grillvorgang kann 45 bis 60 Minuten dauern je nach Bratengröße und Grilltemperatur.

6. Schneiden Sie den Braten am Rand an, wenn dieser vollständig durchgegart ist können Sie ihn vom Spieß ziehen und bis zum aufschneiden und anrichten eingerollt in Alufolie ruhen lassen.

7. Schneiden Sie nun den Saftigen Schweinenacken-Spiessbraten in Scheiben und richten Sie diese mit einer Portion Kartoffelsalat an - guten Appetit!