

kulinarische Reise durch Deutschland

Saarländischer
Schwenkbraten

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Saarländischer Schwenkbraten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinekamm, 6 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 Wacholderbeeren, 1 TL Speiseöl, 5 Lorbeerblätter, 1 EL Senf, 1 TL Oregano, 1 TL Thymian, Currypulver, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Salz je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

1. Den Schweinekamm in gleich große Steaks schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken und mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Wacholderbeeren ebenfalls zerdrücken.
2. Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zusammen mit dem Senf und den Gewürzen zum Fleisch geben, gut vermengen und abgedeckt für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.
3. Schwenkgrill, bevorzugt mit Buchenholz, anfeuern. Feuer etwas herunter brennen lassen und den Schwenkgrill ablassen, sodass er dicht über dem Feuer ist.
4. Eingelegte Steaks, abhängig von der Dicke, etwa 10 bis 15 Minuten von jeder Seite grillen.

Dazu können Kartoffelsalat oder Ofenkartoffeln serviert werden.