

Unsere köstliche Heimat | Rostbrätel vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Schweinekamm (Rostbrätel) ohne Knochen
- 3 große Zwiebeln
- 1 Liter Schwarzbier
- 2 Becher Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Einen Tag vorher Schweinekamm in Scheiben schneiden und plattieren. Beidseitig salzen, pfeffern, dick mit Senf einreiben und in ein großes Gefäß schichten. Dabei die geschälten und in Ringe geschnittenen Zwiebeln dazwischen legen. Alles mit Bier auffüllen und über Nacht abgedeckt an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Rostbrätel aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und direkt auf den Holzkohlegrill legen. Während des Grillens das Fleisch oft wenden und mit Bier besprühen.

Rostbrätel vom Holzkohlegrill werden traditionsgemäß nie auf Toast-oder Vollkornbrot serviert, sondern immer auf einer Scheibe Graubrot. Darüber werden großzügig die vorher gebratenen Zwiebelringe aus dem Biersud verteilt.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 28.12.2015

Episode: Das Thüringer Rostbrätel