



Thüringer Mutzbraten

Zutaten für 10 Personen

- » 3 kg ausgelöster magerer Schweinenacken
- » 6 EL Senf
- » 4 EL getrockneter Majoran
- » 2 EL getrockneter Thymian
- » Salz
- » Pfeffer
- » 2 große Grillspieße

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche das Fleisch und tupfe es trocken.

2. Schneide das Fleisch in große Würfel (ca. 8 cm).

3. Verrühre den Senf mit Majoran und Thymian und würze kräftig mit Salz und Pfeffer.

4. Vermenge das Fleisch mit der Senfmischung und stelle es über Nacht zugedeckt kalt.

Zubereitung

1. Stecke die Fleischwürfel dicht an dicht auf zwei Grillspieße.

2. Grille die Spieße auf dem heißen Grill unter mehrmaligem Wenden ca. 30 Minuten.