

# SPIESSBRATEN

## Jäger Style

### ZUTATEN (6 Personen)

#### Für den Spießbraten:

2 kg Schweinenacken  
200 g Frühstücksspeck  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer

#### Für die Füllung:

1 Zwiebel  
200 g Champignons  
2 EL Rapsöl  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebeln im heißen Rapsöl anbraten. Dann folgen die Champignons. Diese so lange anbraten, bis sie ihr Volumen deutlich verkleinert haben. Champignons und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Den Schweinenacken aufschneiden, sodass eine große, möglichst gleichmäßig dünne Fläche entsteht. Den aufgeschnittenen Schweinenacken auf einer Seite leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Dann den Schweinenacken auf der gleichen Seite mit Senf einstreichen und die zuvor angebratenen Champignons und Zwiebeln auf dem Senf verteilen. Nun den Frühstücksspeck darüberlegen und den Schweinenacken von der kurzen Seite her eng einrollen. Den Spießbraten mit einem Garn zusammenbinden und von außen noch mit etwas Salz bestreuen.

Bei 180 Grad entweder auf der Rotisserie am Grill (indirekte Hitze) oder im Backofen auf einem Rost für zirka 2 Stunden garen. Die Kerntemperatur muss dann 70-75 Grad betragen.



**Tobias oder Herr Rongisch**  
Leiter Ersatzteile & Zubehör



©Adobe Stock/#105537106