

Thüringer Rostbrätl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 große Zwiebeln, 1 l Köstritzer Schwarzbier, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Glas Thüringer Bohnsenf, 2 kg Schweinekamm.

Die Vorbereitungen:

Die Rostbrätl (Schweinekamm) einen Tag vor dem Grillen in Scheiben schneiden. Beidseitig wird jedes Teil gepfeffert und gesalzen und anschliessend beidseitig mit Senf eingerieben. In ein Gefäß (Schüssel o.ä.) einlegen und die vorher geschnittenen Zwiebelringe dazwischen legen. Befindet sich das Fleisch in der Schüssel mit Bier auffüllen und eine Nacht kalt ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Zum Grillen am nächsten Tage, die "Brätl" aus dem Biersud nehmen und direkt auf den Grill legen. Zum Ablöschen der Holzkohle kann der Biersud verwendet werden.