

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

Am Vortag

- 1 Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Würfel (ca. 8 cm) schneiden. Senf, Majoran und Thymian verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit dem Senf vermengen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag

- 1 Fleischwürfel dicht an dicht auf zwei Spieße stecken. Spieße auf dem heißen Grill unter mehrmaligem Wenden ca. 30 Minuten grillen.