

Rezept Thüringer Rostbrätel

Zutaten:

1 kg Schweinekamm ohne Knochen
200 g Senf (z.B. Original Erfurter Born Senf)
0,5 l Bier (am besten Schwarzbier, z.B. Köstritzer)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
10 g Ursalz (aus der Mühle)
1 g gemahlene schwarze Pfeffer
1 g Thüringer Majoran
1 g gemahlene Kümmel

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden

Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen

Senf, 200ml Bier, Knoblauch, Zwiebelscheiben und die Gewürze in die Schüssel geben

Alle Zutaten miteinander homogen vermischen

Schweinekamm in dünne Scheiben a ca. 100g schneiden

Fleisch dünn plattieren

Fleisch zur Marinade in die Schüssel geben und mit dieser gut vermengen

Schüssel abdecken und das Fleisch im KÜHLSCHRANK ! für mindestens 2 Tage marinieren

die rohen Rostbrätel auf dem Holzkohlegrill grillen und hin und wieder

mit dem restlichen Bier ablöschen

[zurück zu den Grillrezepten](#)