

Thüringer Rostbrätl

Zutaten

- Schweinekammscheiben (ohne Knochen) – auch Schweine-Nackensteaks genannt – nach Bedarf (nach Anzahl der Grillgäste und ihrem Appetit)
- Salz (z.B. feinkörniges Himalaya-Salz)
- Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- Senf (ich empfehle Dijon-Senf)
- 2 bis 3 große Zwiebeln
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- ausreichende Menge Bier (ca. 2 bis 3 Flaschen Pils oder Schwarzbier)
- Grillsoße (nach Geschmack)

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch jeweils in Scheiben schneiden.

Das Fleisch kann, muss aber nicht „geklopft“ werden.

In einer verschließbaren Schüssel den Boden mit einigen Zwiebel- und Knoblauchscheiben belegen.

Erstes Fleischstück beidseitig moderat salzen und pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Dieses gewürzte Fleischstück auf den mit Zwiebel- und Knoblauchscheiben bedeckten Boden legen. Obenauf wiederum Zwiebel- und Knoblauchscheiben legen.

In der angeführten Vorgehensweise die weiteren Fleischstücke übereinanderschichten. Das letzte Fleischstück wiederum mit Zwiebel- und Knoblauchscheiben bedecken. Übrig gebliebene Zwiebel- und Knoblauchscheiben in der Schüssel verteilen.

Bier vorsichtig hinzugeben (Schaum möglichst vermeiden), bis alle Fleischstücke vollkommen bedeckt sind. Die Kohlensäure macht das Fleisch mürbe, sodass es von den Gewürzen und vom Bieraroma durchdrungen wird.

Die Schüssel bzw. den Behälter verschließen und für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Grillen die Fleischstücke aus der Marinade nehmen und über ein Sieb abtropfen lassen. Dabei anhaftende Zwiebel- und Knoblauchscheiben in das Sieb abstreifen. Die Marinade über dieses Sieb abgießen, sodass die Zwiebel- und Knoblauchscheiben aufgefangen werden. Die abgetropften Fleischstücke mit Küchenpapier leicht abtupfen, um den anhaftenden Senf grob zu entfernen.

Die Fleischstücke auf dem Rost bis zu einer leichten Bräune grillen. So werden sie zum Brätl.



Anrichtung

Zu Thüringer Rostbrätl gehören Zwiebeln. Dazu bietet es sich an, die aus der Marinade im Sieb befindlichen Zwiebel- und Knoblauchscheiben in einer Pfanne mit Öl oder Butter anzubraten, bis sie leicht bräunlich sind. Diese angebratenen Zwiebel- und Knoblauchscheiben gibt man auf das fertig gegrillte Brätl obenauf. Man kann sie aber auch weglassen und stattdessen eine Grillsoße verwenden. Ich empfehle eine handelsübliche Knoblauch- und/oder Barbecue-Sauce.