

Eifler Spießbraten

In NRW mag man es deftig, und die Eifel ist da keine Ausnahme. Wir haben das klassische Rezept für Spießbraten benutzerfreundlich abgewandelt und garen es im Backofen ... für ein deftiges Gästeessen was richtig Eindruck macht. Ihr könnt den Braten natürlich stilgerecht am Spieß braten, wenn Ihr das nötige Equipment besitzt.



Portionen: 8

Vorbereitung: 30 min

Zubereitung: 2 h 15 min

Zeit gesamt: 2 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für das Spießbratengewürz:

- 3 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Paprika rosenscharf
- 1 EL Currypulver
- 1 EL gemahlener Pfeffer
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 1 EL brauner Zucker
- 2 TL Senfpulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Zutaten für den Eifler Spießbraten:

- 1 Gemüsezwiebeln

- 2 kg magerer Schweinenacken
- Salz
- 150 g Frühstücksspeck
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml Bier

Besondere Utensilien:

- Küchengarn
- Bräter

Zubereitung:

- **Für das Spießbratengewürz** alle Zutaten gründlich verrühren und beiseitestellen.
- **Für den Spießbraten** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Das Nackenfleisch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, salzen und mit Gewürzmischung einreiben, bis die Oberfläche gleichmäßig gewürzt ist. **Tipp:** Etwaige Reste können in einem Schraubglas aufbewahrt werden. Die Gewürzmischung schmeckt auch in Grillmarinaden.
- Bauchspeckscheiben leicht überlappend auf das Fleisch legen und und Zwiebelstreifen auf dem Schweinenacken verteilen.
- Von einer Schmalseite aus straff aufrollen.
- Spießbraten mit Küchengarn zusammenbinden – das nennt man Bridieren. Dabei wird der Braten gleichmäßig mit festgezurrten Schlaufen zusammengehalten, die dafür sorgen, dass er die Form behält.
- Öl und zwei Esslöffel Spießbratengewürz verrühren.
- Spießbraten auch von außen salzen und rundherum mit der Ölmischung bestreichen.
- In einen Bräter mit Deckel legen und im vorgeheizten Backofen etwa zwei Stunden garen.
- Aufdecken, mit dem Bier begießen und mit dem Bratensud beträufeln.
- Weitere 30 Minuten backen, bis der Spießbraten knusprig ist, dabei nach Wunsch noch mehrmals mit dem Garsud beträufeln.
- Spießbraten aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- Küchengarn entfernen, den Braten in Scheiben schneiden und servieren. Dazu schmeckt Kartoffelsalat – Mahlzeit!