

Thüringer Rostbrätel

Thüringer Rostbrätel sind Schweinekammscheiben ohne Knochen.

Die Schweinekammsteaks werden etwas geklopft bevor sie dann ein bis zwei Tage vor der Zubereitung in einen Sud aus Bier, Senf, Zwiebelscheiben, Salz und Pfeffer eingelegt werden.

Die Steaks sollten nicht zu dünn geschnitten werden, da sie sonst beim Grillen leicht trocken werden können.

Thüringer Rostbrätel grillt man auf einem Holzkohlegrill.

Ein Rosmarinzweig, den man in die Glut gibt sowie das Ablöschen des Grillgutes mit Bier verleihen dem Brätel zusätzlich einen besonders individuellen Geschmack.

Thüringer Rostbrätel isst man mit Brot oder Kartoffelsalat.

Für 4 Personen benötigt man

- 2 kg Schweinekamm*
- 2 große Zwiebeln*
- 1 Becher Senf*
- 1 Pils*
- Salz und Pfeffer*

Guten Appetit wünscht

mutabilis

