



Rubrik: Vom Grill

Thüringer Rostbrätel

Für mich das urigste Gericht, der Grillklassiker schlechthin, sind Thüringer Rostbrätel. Der Name leitet sich schlicht aus dem Rost, für Grill und dem Brätel, das Gebratene ab.

Ein echtes Rostbrätel besteht aus Schweinenacken-Steaks, auch Kammscheiben genannt, der Senf-/ Biermarinade und obenauf, Röstzwiebeln. Die Kammscheiben sollten gut 1-2cm dick und gut durchwachsen sein, sonst wird das Ergebnis schnell trocken.



Ihr benötigt:

Schweinekamm, Zwiebeln, mittelscharfen Senf, Öl oder Butterschmalz, Gewürze (siehe weiter unten), Bier und eine Grillpfanne oder Edelstahlform für die Zwiebeln

Als ersten Schritt müsst ihr die Kammscheiben klopfen, der Profi spricht von Plattieren. Am besten legt ihr das Fleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie.

So haltet ihr euren Arbeitsplatz sauber und das Fleisch wird nicht zu stark zerklopft. Am besten eignet sich zum Klopfen eine leere Flasche, oder eine Pfanne. Ich verwende einen Gummihammer. Von einem herkömmlichen Fleischklopfer rate ich ab, da die Kammscheiben unter Umständen zu stark zerschlagen und löchrig werden.



Nun wird gewürzt. Als Erstes salze ich die Kammscheiben und gebe die Gewürze dazu. In meiner "Gewürzecke" habe ich für euch die Anleitung für eine Würzmischung bereitgestellt. Es sollte Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprika, Pfeffer und ganz wichtig Majoran und Kümmel enthalten. Würzt die Kammscheiben von beiden Seiten mit den Gewürzen. Dann streicht ihr den Senf über das Fleisch. Dieser dient nicht nur dem Geschmack, der Senf macht das Fleisch auch mürbe.



Die so gewürzten Kammscheiben werden nun in einen ausreichend großen Behälter geschichtet. Schneidet dazu Zwiebel dünn auf. Jede Schicht wird mit Zwiebeln belegt. Je nach Geschmack könnt ihr auch noch dünn aufgeschnittene Knoblauchzehen dazu geben.

Wenn ihr euer Grillfleisch in den Behälter geschichtet habt, wird dieser mit Bier aufgefüllt. Das Fleisch sollte komplett bedeckt sein.



Klassisch wird ein Pils verwendet, aber auch Varianten mit Schwarzbier kann ich durchaus empfehlen.

Die Rostbrätel sollten für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Nehmt dann die Rostbrätel aus der Marinade und entfernt eventuell anhaftende Zwiebeln. Diese würden beim Grillen nur schwarz werden und verbrannt schmecken.



Jetzt wird es Zeit, die Zwiebeln in Ringe zu schneiden. Gebt etwas Öl oder Butterschmalz dazu. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer aus der Mühle. In der Zwischenzeit konnten die Rostbrätel etwas temperieren und idealerweise habt ihr auch schon Glut auf dem Grill.



Die Rostbrätel kommen nun zusammen mit den Zwiebeln auf den Grill. Man kann das Fleisch eigentlich in einem Rutsch grillen, aber ich grille es bis es ein wenig Farbe bekommt und lege es dann zum Ruhen in den indirekten Bereich.



In der Ruhephase des Fleisches schmore ich die Zwiebeln bis sie glasig sind und eine leichte Bräune bekommen. Dann kommen die Rostbrätel wieder in die direkte Hitze und werden fertig gegrillt. Die Rostbrätel könnt ihr ruhig öfter wenden, um ein Anbrennen zu vermeiden und um sie gleichmäßig zu garen.



Nun wird angerichtet. Die Zwiebeln kommen natürlich auf das Fleisch. Ganz klassisch dazu passt Kartoffelsalat (mit Mayonnaise), aber auch einfach auf einer Scheibe Schwarzbrot sind die Thüringer Rostbrätel immer wieder ein Gaumenschmaus.

