

Saarländische Schwenker

für 4 – 8 Personen

Zutaten:

2kg Schweinekamm

10 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

250ml Öl (Sonnenblumenöl)

1 EL Senf

Kräuter (Thymian, Oregano, Paprika, Pfeffer)

evtl. 0,5 l Bier (am besten KARLSBERG URPILS)

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und gut trockentupfen. Den Schweinekamm in etwa 250g schwere Steaks schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch pellen, zerdrücken und mit dem Öl, dem Senf sowie den Kräutern und Gewürzen zu einer „Tunke“ (Marinade) vermischen. Nach Belieben mit Bier abschmecken.

Das Fleisch lege man dann in eine Schüssel und begieße es mit der „Tunke“. Danach mit den Zwiebelringen belegen. Dies lasse man nun 12, besser 24 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Feuer zum Grillen fast niederbrennen lassen, den Schwenkgrill etwas ablassen und die Steaks mit den Zwiebelringen auflegen. Je nach Dicke des Steaks etwa 5 Minuten von jeder Seite grillen. Zum Schwenker frische Salate und ein kühles Bier servieren.