Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 02:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/24-spieszligbraten

# 24 - Spießbraten

Â

**Zutaten** (für 8 bis 10 Personen):

Foto: Wirths PR

2 kg magerer Schweinebauch
1/2 Stange Lauch
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund gehackte Petersilie
3 EL Rapsöl
2 EL Senf
2 bis 3 EL Paprikapulver
Pfeffer
Salz
100 ml Rapsöl zum Bestreichen.

**Zubereitung:**

Schweinebauch vom Metzger einschneiden lassen, dabei Fett großzügig entfernen. Lauch waschen, putzen, kurz blanchieren, längs in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl mit den Zwiebel- und Knoblauchstücken, Petersilie und Senf zu einer Marinade verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Schweinebauch waschen und trocken tupfen. Mit der Marinade bestreichen, mit den Lauchstücken belegen, fest zusammenrollen und mit Küchengarn umwickeln. Mit Öl bepinseln und auf dem Drehspieß circa 1 1/2 Stunden grillen, dabei immer wieder mit Öl bestreichen. Dazu passen Brötchen, Brot oder Röstkartoffeln.