

Schwarzbier- -Nackenspieße

Zutaten für 4 Personen:

1,8 kg	Schweinenacken (ohne Knochen)
4 EL	mittelscharfer Senf
1 Fl. (à 1/2 l)	Schwarzbier
2 EL	flüssiger Honig
2 EL	getrockneter Thymian
	Salz
	Pfeffer
3	Zwiebeln
4-6	rote Spitzpaprika
4	Bratenspieße (à ca. 30 cm)
Außerdem	
Gefrierbeutel	

Rezept:

Fleisch waschen, trocken tupfen, in ca. 5 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Für die Marinade Senf, Bier, Honig und Thymian verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade über das Fleisch geben und gut mischen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Inzwischen Zwiebeln schälen, achteln. Die Fleischwürfel und Zwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken, Marinade beiseitestellen. Fleischspieße auf dem heißen Grill unter Wenden 15–20 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit dem Rest Marinade einstreichen.

Paprika waschen, trocken tupfen und nach 5–10 Minuten mitgrillen, zwischendurch wenden.