

Seit vielen Jahren ist der **Original Schmöllner Mutzbraten** das kulinarische Aushängeschild unserer Region.

Hier bei uns steigt der würzige Duft von verbranntem Birkenholz in die Nase, man befindet sich in der Wiege des Mutzbratens.

Dies ist eine deftige Grillspezialität, die hier Anfang des 20. Jahrhunderts in einem privaten Haushalt entstand. Früher war Mutzbraten nur im Umkreis von ungefähr 20 Kilometern um Schmölln bekannt. Mittlerweile haben auch viele Auswärtige Geschmack daran gefunden.

Zutaten für 8 Portionen:

2 kg ausgelöster Schweinekamm oder Schulter

4 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

6 Eßlöffel Majoran

2 Teelöffel Thymian

6 Eßlöffel Altenburger Senf

1 Eßlöffel Öl

2 Flaschen Altenburger Schwarzbier

3 Knoblauchzehen

6 Zwiebeln

Zubereitung:

Den Schweinekamm längs und quer teilen, so daß acht große Würfel 8 x 8 cm entstehen.

Das Fleisch in Salz und Pfeffer wälzen, mit Altenburger Senf einstreichen und danach nochmal in Majoran und Thymian wälzen und dabei kräftig durchwalken.

Die Fleischwürfel dicht an dicht in eine tiefe Schüssel legen und mit Schwarzbier begießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und dazu geben.

Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, dabei mehrmals wenden.

Danach werden die gewürzten Fleischstücke auf spezielle Spieße gesteckt und über Birkenholzfeuer rotierend etwa 4 - 5 Stunden bei kleinem Feuer gegart.



Zum Mutzbraten werden selbstgemachtes Sauerkraut und frisches kräftiges Brot gereicht.