

Sehr geehrter, leicht verwirrter Besucher der Internetseite vom Herrn Späth, der gegrillte Maulwurf hat Sie neugierig gemacht. Schön. Was ich verstehen kann, wenn Sie nicht gerade aus dem Hunsrück kommen. Wer isst denn Maulwürfe ??? Geht gar nicht, oh Gott, was für ein Freak. Bestenfalls denken Sie, dass es schwierig werden könnte einen Maulwurf zu jagen oder zu kaufen. Aber das stimmt nicht. Man bekommt ihn in jeder gut sortierten Metzgerei mit den Worten: „Ich hätte gerne 400 Gramm Schweinenacken, ohne Knochen.“ Und schon entpuppt sich der Maulwurf als kleiner Schweine-Rollbraten. Und hier ist das

Maulwurf-Rezept vom Herrn Späth



Seinen Namen verdankt er seiner Größe und dem, manchmal etwas seltsamen Humor der Hunsrücker Bevölkerung. Die Spezialität der Region ist der Spießbraten, der schon mal bis zu 2 Kilo wiegen kann. Der Maulwurf ist die Mini-Variante für die kleinere Gesellschaft. Die Zubereitung ist sehr einfach. Sie brauchen pro Portion

ca. 350 - 450 g Schweinenacken, Salz, Pfeffer und Zwiebeln.

Schweinenacken ist stark von Fett durchwachsen und daher besonders saftig und aromatisch.

Zubereitung



Pfeffer, Salz und Zwiebelwürfel gut vermengen. In die Schweinekammstücke eine Tasche schneiden und die gewürzten Zwiebeln darin eindrücken. Dann das ganze verschließen und mit Wurstkordel wie einen Rollbraten verschnüren. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz auch von außen würzen. Danach sollte das Fleisch an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 24 Stunden ziehen. Zur Zubereitung braucht man einen Schwenkgrill. Keine Holzkohle und erst recht kein Gas. Die Maulwürfe grillt man am besten über halbhoher Buchenholzflamme. Feine Späne von trockenen Buchenholzscheiten werden mit zerknülltem Zeitungspapier angezündet. Sobald die Späne gut angebrannt sind, etwas stärkere und anschließend gröbere Scheite nachstellen. Sobald diese gut angebrannt und zusammengefallen sind, wird das Fleisch auf das Grillrost gelegt. Die Maulwürfe einmal kräftig rundum anbraten, danach regelmäßig wenden. Zum Ausgleich der schwankenden Hitzeverteilung über dem Holzfeuer den Grillrost immer in Bewegung halten, damit er hin und her pendelt und sich dreht. Die Garzeit beträgt ca. 45 Minuten.

Traditionell isst man zum Maulwurf Rettichsalat und Bratkartoffeln und trinkt ein kühles Bier, vorzugsweise Kirner Pils. Guten Appetit!



Der
Herr Späth
Grafiker

