

# Schinkenspeck am Spiess

1 Schinkenspeck von 1.5 - 2 kg

Beim Metzger gekocht und vakuiert kaufen und 1 Stunde im heissen Wasser ziehen lassen.

Schwarte wegnehmen.

Das Fett sprossenartig dicht aber nicht zu tief einschneiden.

Auf dem Spiess befestigen. Grillierzeit: 45 Min.

Alle 10 Min. mit Orangensaft übergiessen und mit flüssigem Honig bestreichen.

Kurz vor dem Servieren mit Cognac flambieren.