

Grillrezepte

Gegrillte Schweinefleischspieße - Schaschliki

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Exotisch, Fleisch, Balkan, Orientalisch, Grillparty,

2	mittelgr. Zwiebeln	1,20 kg	Schweinefleischwürfel, am
2	Zitronen		- besten aus dem
1/4	Bund Estragon		- Kotelettstück
1	Lorbeerblätter (evtl. mehr)		- geschnitten, alle
1	Teel. Frischgemahlener schwarzer - Pfeffer (evtl. mehr)		- möglichst von der - gleichen Größe
1	Teel. Salz		Etwas Dunkles Bier zum Bepinseln
1	Teel. Edelsüßer Paprika		- der Fleischspieße
200	g Mayonnaise		

Diese Fleischspieße vom Grill haben ihren Ursprung im Orient und auf dem Balkan. Ursprünglich wurde nur Lammfleisch dafür verwendet, weil Moslems kein Schweinefleisch essen. In der Urversion wurden Fleisch und Innereien wie Nieren und Leber nebeneinander aufgespießt. Die Spieße wurden über aromatischen Hölzern, etwa einem Feuer aus Weinreben gegrillt.

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Zitronen auspressen. Die Estragonblätter von den Stängeln zupfen, fein hacken. Lorbeerblätter sehr fein zerkrümeln. Zwiebelwürfel, Zitronensaft, Estragon, Lorbeer, Pfeffer, Salz, Paprika und Mayonnaise zu einer Marinade verrühren und die Schweinefleischwürfel darin zwei Tage marinieren. Auf Holz oder Metallspieße stecken und etwa 10 cm über einem Holzkohlefeuer unter häufigem Wenden grillen. Dabei mehrmals mit Bier bepinseln. Die exakte Garzeit ist abhängig von der Hitze des Grills, dem Abstand der Spieße zur Hitzequelle und der Größe der Schweinefleischwürfel. Sie lässt sich daher nur mit großer Schwankungsbreite angeben. Rechnen Sie zwischen 10 bis 20 Min. Schenken Sie dem Grill in dieser Zeit ihre ganze Aufmerksamkeit und kosten Sie einen Würfel, wenn Sie denken, dass die Spieße durchgegart sein könnten.

TIPP: Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch immer in Würfel von gleicher Größe zu schneiden. Stecken Sie die Würfel dicht an dicht auf die Spieße, sodass Sie eine kompakte, gleichmäßig dicke "Fleischrolle" bekommen, die gleichmäßig durchgart.

Durch das Bepinseln mit Bier, das sich auch für Geflügel und Rindfleisch eignet, bleibt das Fleisch saftig und bekommt eine schöne, braune, glänzende Kruste. Der Malzzucker im Bier karamellisiert beim Grillen.

Die Mayonnaise in der Marinade können Sie durch Speiseöl ersetzen. Verzichten Sie aber nicht auf das Fett. So bleibt das Fleisch saftig.