

Grillfackeln

Für 15 Fackeln

2 kg Schweinebauch am Stück

Für den Rub:

4 EL Salz	4 EL brauner Zucker	3 EL Kreuzkümmel
3 EL Rosmarin	3 E geräuchertes Paprikapulver	1 1/2 EL Senfkörner
1 1/2 EL Knoblauchpulver	1 1/2 EL Zwiebelpulver	1 1/2 EL Madras Curry
1 1/2 EL Cayennepfeffer	1/2 EL Zimt	Grill, Spieße

Holzspieße ca. 30 Minuten in Wasser einweichen lassen.

Schwarte vom Schweinebauch wegschneiden.

Knorpel aus dem Bauchfleisch schneiden.

Das Bauchfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden.

Für den Rub alle Zutaten zusammenmischen.

Bauchscheiben ordentlich mit Rub bestreuen und einreiben.

Bauchscheiben jeweils an einem Ende aufspießen und an das untere Ende des Spießes schieben.

Bauchfleisch um den Spieß wickeln und am oberen Ende wieder aufspießen.

Fackeln 10-15 Minuten grillen und zwischendurch wenden.

NN am 29. Oktober 2021